

REPORT

**HT-Trennmehle:
Weniger Staub,
weniger Belastung**

**BGN-Förderpreis:
Ausgezeichnete
Azubis**

ARBEITSSCHUTZORGANISATION

**EFFIZIENT, SICHER,
ERFOLGREICH**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mal Hand aufs Herz: Wissen Sie eigentlich genau, wofür Sie in Ihrem Unternehmen hinsichtlich des Arbeitsschutzes verantwortlich sind? Und haben Sie das alles im Blick? Es spielt keine Rolle, ob Sie erfahrene Chefin eines Traditionsbetriebs, innovativer Start-up-Gründer oder angestellte Führungskraft sind: Wer seine betrieblichen Abläufe im Griff hat,

damit die notwendige sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung für Bäckereien und Konditoreien abdecken. Sie entscheiden selbst, ob Sie an einem Seminar lieber online oder in Präsenz teilnehmen, um in Sachen Arbeits- und Gesundheitsschutz auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Wo und wie das geht, erläutern wir auf Seite 9.

Weniger Staub, weniger Belastung

Allergische Atemwegserkrankungen, allen voran das Bäckerasthma, können jede Bäckerin und jeden Bäcker jederzeit treffen. Gut zu wissen, dass es eine einfache und gleichzeitig sehr wirkungsvolle Gegenmaßnahme gibt: Mit hydrothermisch behandeltem Mehl (HT) lässt sich die Mehlstaubbelastung in der Backstube erheblich senken – und damit auch das Risiko für Bäckerasthma. Was genau es mit dem HT-Trennmehl auf sich hat und wie Sie es auch zum Wohle Ihrer Belegschaft in Ihrem Betrieb einsetzen können, erfahren Sie auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

”

DIE BELEGSCHAFT WEISS EINE GUTE ORGANISATION ZU SCHÄTZEN, KONFLIKTE UND UNFÄLLE BLEIBEN AUS – UND ALL DAS STEIGERT DEN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG.

“

gewinnt gleich mehrfach. Die Belegschaft weiß eine gute Organisation zu schätzen, Konflikte und Unfälle bleiben aus – und all das steigert den wirtschaftlichen Erfolg. Wie Sie das auch in Ihrem Unternehmen erreichen können, erklärt der Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

Überall und jederzeit fortbilden

Als Kleinbetrieb können Sie sich kostenfrei für das Kompetenzentrenmodell (KPZ) der BGN qualifizieren und

IMPRESSUM

Herausgegeben von: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, info@bgn.de

Verantwortlich: Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Gabriele Albert, Stefan Layh (Universum Verlag)

Bildredaktion: Giovanna Russo (BGN), giovanna.russo@bgn.de

Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Studio Romantic (S. 1, 6), Marco Martins (S. 3), BillionPhotos.com (S. 4 o.), fenskey (S. 4), Rido (S. 5 o.), ytemha34 (S. 5), moloko88 (S. 9), Parilov (S. 11); BGN (S. 2, 10); Sebastian Spelda/BGN (S. 8); 3motion GmbH (S. 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

Druck: Bonifatius GmbH, Druck – Buch – Verlag, Paderborn

© BGN 2023 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.



ARBEITSUNFÄLLE

STOLPERN, RUTSCHEN, STÜRZEN – VERMEIDEN!

Arbeitsunfälle durch Stolpern, Rutschen oder Stürzen (SRS-Unfälle) belegen seit Jahren den Spitzenplatz in der Unfallstatistik: Es gibt keine häufigere Ursache für Verletzungen am Arbeitsplatz in Bäckereien und Konditoreien. Wie lässt sich das vermeiden?

 **Diana Rapp**

Der Unfall

Um die Blumenkästen auf der äußeren Fensterseite zu erreichen, steigt die Servicekraft Katja S. auf einen Stuhl und öffnet das Fenster. Sie stützt sich auf die Fensterbank und beugt sich stark nach vorne, dabei rutscht der Stuhl zur Seite weg. Katja S. verliert das Gleichgewicht, stürzt vom Stuhl und bricht sich Hüfte und Arm. So oder so ähnlich passieren viele Sturzunfälle in den Betrieben – vor allem, wenn ungeeignete Aufstiegshilfen wie Stühle oder umgedrehte Getränkekisten benutzt werden. Jeder dritte Arbeitsunfall, der der BGN angezeigt wird, ist ein Sturzunfall.

Die Folgen

Katja S. ist drei Monate arbeitsunfähig und durch starke Schmerzen auch im privaten Haushalt sehr eingeschränkt, insgesamt entstehen Kosten in Höhe von mehr als 13.000 Euro. Bei der Unfalluntersuchung teilt sie mit, dass sie normalerweise die Blumen von außen gießt und dabei eine Aufstiegshilfe benutzt. Aus Bequemlichkeit hatte sie dies am Unfalltag nicht gemacht.

Die Unfallursachen

Zwei Faktoren sind für diesen Unfall besonders maßgeblich: Zum einen wurde eine völlig ungeeignete Aufstiegshilfe verwendet, die keinen ausreichend sicheren Stand bietet. Zum anderen das Fehlverhalten der Mitarbeiterin, bedingt durch Bequemlichkeit oder empfundenen Zeitdruck.

Gegenmaßnahmen

1. Einen für die jeweilige Aufgabe geeigneten Tritt oder eine Leiter nehmen.
2. Geeignetes Schuhwerk tragen, am besten mit einer rutschhemmenden Sohle.
3. Nicht in Hektik oder Unachtsamkeit hinaufsteigen.
4. Beim Treppensteigen möglichst eine Hand am Handlauf oder frei zum Festhalten.
5. Arbeitsabläufe von vornherein gut organisieren – vielleicht kann auf das Hinaufsteigen sogar verzichtet werden.
6. Bei regelmäßigen Unterweisungen dieses Alltagsthema „Stolpern, Rutschen, Stürzen“ ansprechen. ■



MEHR ZUM THEMA

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 9.50
„Vermeidung von Sturzgefahren“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1907

Unterweisungskurzgespräch „Stolpern, Rutschen, Stürzen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1908

Unterweisungskurzgespräch „Leitern und Tritte“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1909



WEGFALL DES UNTERLASSUNGSZWANGS

TROTZ KRANKHEIT WEITERARBEITEN

Früher galt: Wer auf die Anerkennung seiner Erkrankung als Berufskrankheit hoffte, musste in bestimmten Fällen – beispielsweise bei Bäckerasthma – die ihn schädigende Arbeit aufgeben. Mit der Reform des Berufskrankheitenrechts hat sich das geändert: Der sogenannte „Unterlassungszwang“ als versicherungsrechtliches Kriterium für die Anerkennung von Berufskrankheiten ist zum 1. Januar 2021 weggefallen – das hat weitreichende Folgen für neue, aber auch ältere Anerkennungsverfahren.

Im Rahmen der BK-Reform hat der Gesetzgeber die Unfallversicherungsträger verpflichtet, alle Fälle aufzugreifen, die ab 1997 nur deshalb nicht anerkannt worden sind, weil die berufliche Tätigkeit nicht unterlassen wurde. In diesen Fällen haben die versicherten

Personen dann seit dem 1. Januar 2021 Leistungsansprüche. Bei der BGN waren insgesamt mehr als 2.000 Personen betroffen. Diese wurden durch die zuständige Regionaldirektion über die Änderung schriftlich informiert.

Die neuen Regelungen im Rahmen der BK-Reform machen deutlich, wie wichtig gezielte Präventionsangebote für Versicherte mit berufsbedingten Erkrankungen sind. Die BGN berät, klärt auf und begleitet intensiv die Betroffenen bei Maßnahmen der Individualprävention, um stets zielgerichtet der Entstehung, der Verschlimmerung oder dem erneuten Ausbruch der Krankheit entgegenzuwirken.

CHECKLISTE UNFALLANALYSE

AUS FEHLERN LERNEN

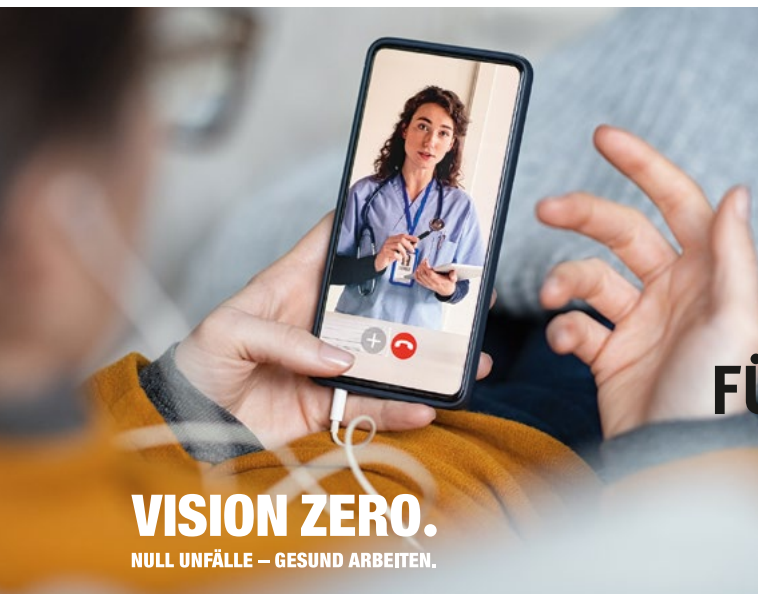
Aus der Praxis wissen wir, dass es den Betrieben oft nicht leichtfällt, bei Unfällen und Beinaheunfällen die tatsächlichen Ursachen zu ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich diese ganz genau anzusehen, um aus dem Ereignis zu lernen und mit gezielten Maßnahmen den Betrieb sicherer zu machen – ein bedeutender Baustein der VISION ZERO. Die BGN hat aus diesem Grund eine Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen entwickelt.

Die Checkliste leitet Schritt für Schritt durch die betriebliche Unfallanalyse. Um die Ermittlung möglichst vollständig durchzuführen, werden alle relevanten Einflussfaktoren betrachtet, die zum Unfall geführt haben könnten. Die Checkliste ist ein interaktives PDF-Dokument, das aus der ausführlichen Analyse automatisch eine kurze Zusammenfassung generiert. Wenn gewünscht, lässt sich hiermit in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang erstellen. Auf Basis der identifizierten Unfallursachen können Sie für Ihren Betrieb konkrete Maßnahmen ableiten und die Gefährdungsbeurteilung anpassen.



Weitere Informationen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1556



VISION ZERO.
NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

BERUFSWAHL UND ALLERGIE

ÄRZTLICHE BERATUNG FÜR ZUKÜNFTIGE AZUBIS

Was tun, wenn in jungen Jahren die gesundheitlichen Voraussetzungen und der Wunschberuf nicht zusammenzupassen scheinen: Aus der



Für Terminvereinbarungen wenden Sie sich bitte an den BGN-Gesundheitsschutz in Mannheim:

→ **Telefon: 0621 4456-3109**

→ **Mail: gs_praevention_mannheim@bgn.de**

Traum? Für Jugendliche mit allergischen Atemwegserkrankungen wie beispielsweise Heuschnupfen und Asthma bronchiale oder mit Hauterkrankungen stellt sich die Frage, ob und inwieweit diese Vor-

erkrankungen bei der Berufswahl berücksichtigt werden sollten. Das gilt insbesondere für Berufe mit luftgetragener Allergenexposition – beispielsweise Mehl-, Enzym- und Getreidestäuben – oder mit hautbelastenden Tätigkeiten. Was sollten Betroffene tun? Müssen sie ihre Berufspläne aufgeben? Bei der Beantwortung dieser Frage bietet die BGN Unterstützung an: Eine individuelle ärztliche Berufsberatung für angehende Auszubildende, Erziehungsberechtigte oder Unternehmer hilft dabei, die richtige Karriereentscheidung zu treffen. Die Beratung kann je nach Wunsch persönlich oder telefonisch erfolgen.

FAQs IM REHA-BEREICH

SCHMERZENSGELD?

Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um die Frage, ob die BGN auch Schmerzensgeld zahlt oder entstandene Sachschäden ersetzt.

Frage: Erhalte ich von der BGN nach meinem Arbeitsunfall auch Schmerzensgeld? Außerdem ist beim Unfall mein Fahrrad kaputtgegangen. Wird der Schaden von der BGN ersetzt?

Antwort: Für beides gilt generell: Nein. Schmerzensgeld ist in den Leistungen der gesetzlichen Unfallversicherung enthalten, es gibt daneben keinen gesonderten Anspruch auf Schmer-

zensgeld. Es kann jedoch sein, dass ein Anspruch auf Schmerzensgeld gegen den Schädiger besteht, wenn der Personenschaden mit Vorsatz oder auf einem versicherten Weg verursacht wurde. Betriebsfremde Personen haften bereits bei fahrlässigem Verhalten.

Sachschäden wie das kaputte Fahrrad können ebenfalls nicht ersetzt werden. Der Unfallversicherungsschutz umfasst Körperschäden. Die BGN tritt dabei für Gesundheitsschäden oder Schäden von Hilfsmitteln wie beispielsweise einer Brille, einem Hörgerät oder einer Prothese ein, wenn diese bestimmungsgemäß getragen wurden.



ARBEITSSCHUTZORGANISATION

EFFIZIENT, SICHER, ERFOLGREICH

Egal, ob Sie Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer sind: Wer die Arbeit im Unternehmen sicher organisiert und gestaltet, profitiert in vielfacher Hinsicht. Die Beschäftigten sind motivierter und denken mit, die Betriebsabläufe gelingen störungsfrei – und der wirtschaftliche Erfolg steigt.



Rolf Schwebel

Wissen Sie genau, wofür Sie im Unternehmen die Verantwortung tragen und ob Sie dieser auch gerecht werden? Unsere Checkliste hilft bei der Standortbestimmung in Sachen Arbeitsschutzorganisation – und verhilft zu sichereren und effizienteren Betriebsabläufen. Können Sie alle 15 Punkte abhaken?

1. Verantwortung und Aufgabenübertragung: Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.

2. Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten: Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall – etwa nach Unfällen – werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.

3. Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung ist organisiert, entsprechende Beratungen vor Ort finden regelmäßig statt.

4. Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen für Arbeitgeber, Führungskräfte, Sicherheitsbeauftragte und Beschäftigte werden durchgeführt, zum Beispiel durch die Teilnahme an den kostenlosen BGN-Seminaren.

5. Die **Gefährdungsbeurteilung** ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt sowie konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.

6. Die **Unterweisung der Beschäftigten** ist organisiert und wird mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert: in verständlicher Form und Sprache, mit spezifischen Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe, zur Benutzung erforderlicher Schutzausrüstung sowie dem Hinweis, sicherheitstechnische Mängel zu melden.

7. Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz sind bekannt und stehen zur Verfügung, zum Beispiel die staatlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen sowie ausgangspflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutter-schutz- und Jugendarbeitsschutzgesetz.

8. Arbeitsmedizinische Vorsorge wird den Beschäftigten angeboten, etwa bei Mehlstaubexposition und bei regelmäßig zwei bis vier Stunden Feuchtarbeit pro Tag. Für Tätigkeiten, die eine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge erfordern, werden nur Beschäftigte eingesetzt, die an dieser teilgenommen haben.

9. Fremdfirmen: Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen für die Zusammenarbeit mit Wartungsfirmen, Lieferanten und dergleichen sind klar geregelt.

10. Befristet Beschäftigte (z. B. Aushilfen) sind in die erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen eingebunden. Unterweisungen wurden durchgeführt, arbeitsmedizinische Vorsorge veranlasst, erforderliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) steht zur Verfügung.

11. Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen sind organisiert, genügend Erst- und Brandschutzhelfer sind vorhanden, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern sowie Adressen von Durchgangsarzt und Krankenhaus sind bekannt.

12. Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung: Eine möglichst günstige Arbeitszeitgestaltung oder Einsatzplanung ist gewährleistet, indem etwa die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbezogen

und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Gästen ist klar geregelt.

13. Mutterschutz: Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden bei Schwangeren umgesetzt, etwa eine Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder der Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen. Ist das nicht möglich, wird gegebenenfalls – etwa bei schweren körperlichen Arbeiten – ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen.

14. Jugendarbeitsschutz: Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden umgesetzt, beispielsweise zu Arbeitszeit, ärztlichen Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, halbjährlichen Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen und -verboten für gefährliche Arbeiten.

15. Kontrollen und Prüfungen: Arbeitstäglich wird kontrolliert, ob Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und dass Arbeitsmittel keine Mängel aufweisen. Die Vorschriften zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln sind bekannt und werden umgesetzt, etwa die Prüfung von Gasanlagen. Für die weiteren Arbeitsmittel sind Prüfumfang und -fristen ermittelt sowie die Prüfungen mit Dokumentation durchgeführt. ■

”

EINE CLEVERE ARBEITSSCHUTZORGANISATION ZAHLT SICH MEHRFACH AUS.

“



MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen, branchenspezifische Handlungshilfen und Formulare finden Sie online:

→ www.bgn-branchenwissen.de

ASI 10.2 „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1900

Noch Fragen? Hier finden Sie die für Ihren Betrieb zuständige Aufsichtsperson samt Kontaktdaten:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1122



Ausgezeichnet: die prämierten Azubis der BGN-Mitgliedsbetriebe gemeinsam mit ihren Ausbildern sowie Dirk Ellinger, dem Vorstandsvorsitzenden der BGN und Laudator (Erster unten rechts)

BGN-FÖRDERPREIS

AUSGEZEICHNETE AZUBIS

Von der spielerischen Arbeitssicherheitsunterweisung bis zum Safetyboard zur PSA-Bereitstellung: Für die kreativen Einfälle in Sachen Prävention und Arbeitsschutz gewinnen fünf Mitgliedsbetriebe den BGN-Förderpreis für Azubis 2022.



Maira Horst

Im Rahmen einer dreitägigen Veranstaltung präsentierten alle Azubis, die eine qualifizierte Bewerbung zum BGN-Förderpreis 2020 beziehungsweise 2022 eingereicht hatten, ihre Arbeiten, Projekte, Ideen und Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsschutzes in ihren Ausbildungsbetrieben und stellten sie zur Diskussion. Besonders freuen durften sich die Firmen Bahlsen, Bell, Coca-Cola, frischli und Nestlé: Die Beiträge ihrer jungen Beschäftigten wurden mit dem BGN-Förderpreis für Azubis ausgezeichnet.

Kreative Ideen für besseren Arbeitsschutz

„Das Kennenlernen anderer Berufsfelder und Betriebe sowie der Austausch untereinander sind das Besondere an dieser Veranstaltung“, so Maira Horst, Dozentin bei der BGN. „Es ist immer wieder beeindruckend zu sehen, mit wie viel Engagement und kreativen Ideen die jungen Leute in Sachen Arbeitssicherheit dabei sind.“

Nachdem alle Azubis ihre Projekte präsentiert hatten, wurde die Preisverleihung der fünf Gewinner durch Dirk Ellinger (Vorstandsvorsitzender der BGN) vorgenommen. Die Bewerberinnen und Bewerber aus folgenden Betrieben wurden für ihre Beiträge prämiert:

- **Bahlsen, Standort Varel:** „Schutzeinrichtungen an einer Streichtrommel“
- **Bell Deutschland in Barßel-Harkebrügge:** „Safetyboard zur Bereitstellung notwendiger PSA“
- **Coca-Cola Europacific Partners Deutschland, Standort Knetzgau:** „Arbeitssicherheitsunterweisung mithilfe des Spiels ‚electric‘“
- **frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum:** „Pneumatisches Filtereinsetzgerät zum einfachen und sicheren Filterwechsel im Milchpulverturm“
- **Nestlé Maggi-Werk Lüdinghausen:** „Erstellung eines Sicherheitshandbuchs von und für Auszubildende“ ■

NACH DEM WETTBEWERB IST VOR DEM WETTBEWERB

Für alle, die sich durch die gezeigten Ideen inspirieren und motivieren lassen wollen, lohnt sich ein Blick auf die BGN-Website – dort finden Sie weitere Informationen, Fotos und Videos. Übrigens: Bewerbungen um den „Förderpreis für Azubis 2024“ können ab dem 1. Oktober 2023 eingereicht werden!

→ www.bgn.de, Shortlink: 1890

BGN-KOMPETENZZENTRENMODELL

ÜBERALL UND JEDERZEIT FORTBILDEN

Kleinbetriebe der BGN können sich kostenfrei für das Kompetenzzentrenmodell (KPZ) qualifizieren und damit die notwendige sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung abdecken. Zum KPZ gehört, dass sie sich regelmäßig fortbilden – das geht auch bequem online.

 **Constanze Nordbrock, Birgit Voggeser**

Ist Ihr Unternehmen ein Kleinbetrieb, der sich für das Kompetenzzentrenmodell (KPZ) der BGN qualifiziert hat, indem Sie einmal den Fernlehrgang absolviert oder an einer Präsenzveranstaltung teilgenommen haben? Dann nutzen Sie jetzt auch die kostenfreien Onlineseminare, um in Sachen Arbeits- und Gesundheitsschutz auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Zu den Fortbildungsseminaren der BGN gibt es gleich zwei gute Neuigkeiten: Erstens können Sie an allen Kursen nun online teilnehmen, zweitens wurden diese auf Ihre Branche zugeschnitten.

Zeit- und ortsunabhängiges Angebot

Die Onlinefortbildung kann zeit- und ortsunabhängig genutzt werden. Im Schnitt dauert die Bearbeitung drei Stunden. Drei Stunden am Stück haben Sie nicht zur Verfügung? Keine Sorge, Sie haben sechs Monate Zeit, den Kurs abzuschließen.

Nachdem Sie die Inhalte bearbeitet haben, erhalten Sie automatisch Ihren Fortbildungsnachweis in Form eines



Zertifikats. Und viel wichtiger: Durch die Teilnahme an den Onlineseminaren der BGN lernen Sie die aktuellen, branchenspezifischen Gefährdungsschwerpunkte ebenso kennen wie die Angebote und Hilfen, um Ihren Betrieb erfolgreich, gesund und sicher betreiben zu können. ■



SO EINFACH GEHT'S:

1. Öffnen Sie das Seminarangebot auf der BGN-Homepage:
→ www.bgn.de, Shortlink: 1874
2. Wählen Sie die passende Branche und das gewünschte Seminar aus.
3. Anmeldeformular ausfüllen und absenden.
4. Mit der Bestätigung erhalten Sie die Zugangsdaten zu Ihrem Seminar.
5. Alle Infos zur Navigation und die für das Zertifikat nötigen Inhalte erhalten Sie direkt auf der Startseite des Seminars.
6. Das Zertifikat erhalten Sie nach erfolgreicher Bearbeitung automatisch per Mail.



HT-TRENNMEHLE

WENIGER STAUB, WENIGER BELASTUNG

Die Verwendung von hydrothermisch behandeltem Mehl (HT) ist eine einfache und effektive Methode, um in der Backstube die Mehlstaubbelastung zu reduzieren und damit allergischen Atemwegserkrankungen vorzubeugen. Und diese können jede Bäckerin und jeden Bäcker treffen – jederzeit.

 Stefan Layh

„Der Einsatz von HT-Trennmehl ist die mit Abstand effektivste Maßnahme, um die Entstehung von Bäckerasthma zu verhindern“, ist Siegfried Döbler, BGN-Branchenkoordinator für Backbetriebe, überzeugt. Wie wichtig das Thema ist, zeigt ein Blick in die Statistik. „Nur circa ein Siebtel der drei Millionen Versicherten

der BGN kommt aus dem Backgewerbe. Dennoch entfallen 38 Prozent der Ausgaben der BGN für Berufskrankheiten auf die Atemwegserkrankungen in dieser Branche.“ Diese Kosten tragen letztendlich alle Unternehmen über ihre Beiträge. Dem

Bäckerasthma vorzubeugen, lohnt sich für die Betriebe also doppelt: Die Beiträge sinken und die wertvollen Fachkräfte bleiben gesund und arbeitsfähig.

Bäckerasthma kann jede(n) treffen

„Allergisches Asthma und allergischer Schnupfen in Verbindung mit einer Mehlstauballergie ist eine der häufigsten Berufskrankheiten. Sie kann bereits nach kurzer Zeit, aber auch nach vielen Berufsjahren entstehen. Weil meist Beschäftigte in der Backproduktion betroffen sind, hat sich die Bezeichnung ‚Bäckerasthma‘ eingebürgert“, erklärt Dr. Peter Rietschel vom Zentrallabor der BGN. „Häufig beginnt die Krankheit als ‚Bäckerschnupfen‘ mit Fließschnupfen, Stockschnupfen, behinderter Nasenatmung, Niesen und Bindehautentzündungen während der Arbeit.“ Diese Symptome sind alles andere als harmlos: Ohne zeitnahe staubreduzierende Maßnahmen droht den Betroffenen ein sogenannter „Etagenwechsel“. Die Folge: allergisches Asthma mit erheblichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Atemnot, Husten und Erstickenanfällen. „Schlimmstenfalls droht die Berufsaufgabe“, so Rietschel, „das ist für Betroffene oft eine persönliche Tragödie.“

„**DIESE MEHLE REDUZIEREN NICHT
NUR DIE STAUBBELASTUNG, SIE
SPAREN AUCH KOSTEN.**

Siegfried Döbler

“

Die einfachste Lösung: HT-Trennmehle, mit denen sich die Mehlstaubbelastung in der Backproduktion effektiv und kostengünstig reduzieren lässt. „Manchmal reicht allein der Einsatz von HT-Trennmehl aus, damit starke Mehlstauballergiker wieder nahezu beschwerdefrei als Bäcker arbeiten können“, sagt Siegfried Döbler.

Erhitzen, trocknen, fertig

Bei der Herstellung von HT-Trennmehlen werden Mehle mit Wasser versetzt, anschließend eine kurze Zeit über 200 Grad erhitzt und getrocknet. Dadurch ballen sich die Feinstaubpartikel des Mehls zu größeren Mehlpartikeln zusammen. Diese wirbeln bei der Verarbeitung weniger stark auf und setzen sich schneller ab – es staubt deutlich weniger in der Backstube. Außerdem treten HT-Trennmehle, wenn sie eingeatmet werden, weniger in Kontakt mit den Atemwegen und haben eine geringere sensibilisierende Wirkung.

„Eines muss ganz klar sein: HT-Trennmehle sind nur eingeschränkt backfähig. In der Praxis ist das kein Nachteil, denn mit ihnen wird nur getrennt oder man nutzt sie als Dekor“, erklärt Siegfried Döbler. Wer das Trennmehl aus Unkenntnis zur Teigherstellung nutzt, wird enttäuscht sein. „Das funktioniert natürlich nicht, manchmal verschwinden die Mehle dann schnell wieder aus der Produktion.“ Ähnliches kann passieren, wenn automatische Mehlstreuer ohne entsprechende Anpassung der Siebe durch den Mehllieferanten eins zu eins auf HT-Trennmehl umgestellt werden. „Hier müssen wir gut beraten“, sagt Siegfried Döbler, „denn diese Trennmehle haben noch viel mehr zu bieten als Staubreduktion.“



WEITERE INFORMATIONEN

Factsheet „HT-Trennmehle“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1858

ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1772

BGN-Hinweise zu Mehlstaubvermeidung im Backbetrieb, hydrothermisch behandeltem Mehl (HT-Mehl) und alternativen Gärgutträgern

→ www.mehlstaub-nein-danke.de

Liste der HT-Mehl-Anbieter

→ www.bgn.de, Shortlink: 1792

Informationen zum Modellprojekt „EGU Mehlstaub“ im BGN-Prämienverfahren

→ www.bgn.de, Shortlink: 1859

Ein Mehl mit vielen Vorteilen

Untersuchungen an einer Brötchenanlage zeigten, dass die dort eingesetzten HT-Trennmehle zu einer nahezu 50-prozentigen Mehleinsparung führten und sich die luftgetragenen Keime im Bereich der Brötchenanlage derart verringerten, dass die Luftqualität nahezu der Außenluft entsprach. Ein weiteres überzeugendes Argument für die Umstellung auf HT-Mehle nennt Peter Rietschel: „Durch den Einsatz dieser Mehle sinkt die Mehlstaubkonzentration in der Atemluft sicher auf weniger als 4 mg/m³. Dadurch fällt die Pflichtvorsorge weg, die bei einer höheren Konzentration durchgeführt werden muss. Weil hier schnell um die 100 Euro pro Person zusammenkommen, kann der Betrieb richtig Kosten sparen – und gleichzeitig die Gesundheit seiner Beschäftigten schützen.“ ■

2

1 | Wer bei der Teigbearbeitung von nativem Mehl auf hydrothermisch behandeltes Trennmehl umstellt, profitiert auf mehreren Ebenen.

2 | HT-Trennmehl spart Kosten, senkt die Mehlstaubbelastung und damit auch das Risiko für Bäckerasthma.



BGN-PRÄMIENVERFAHREN

PRÄVENTION ZAHLT SICH AUS

Ihr Betrieb hat sich 2022 in Sachen Arbeitsschutz und Prävention engagiert? Worauf warten Sie? Nehmen Sie am Prämienvorhaben der BGN teil – das lohnt sich!

 Henning Krüger

Der Countdown läuft: Noch bis zum 31. März können Mitgliedsbetriebe der BGN am Prämienvorhaben 2022 teilnehmen und sich so Geld für vorbildliche Präventionsarbeit auszahlen lassen. Alle Infos zur Teilnahme:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1559

Neues Jahr, neue Prämien

Gleichzeitig sollten Sie schon jetzt damit beginnen, Präventionsmaßnahmen zu planen, die sich dann im Prämienjahr 2023 auszahlen. Wie wäre es, wenn Sie beispielsweise ein mit dem BGN-Präventionspreis prämiertes Konzept auf den eigenen Betrieb übertragen? Der Lohn sind – neben mehr Arbeitssicherheit – 10 Prämienpunkte. Ausgezeichnete Ideen zur Nachahmung, unter anderem das Trockendampfreinigungsgerät der Firma Bahlsen, finden Sie hier:

→ www.bgn.de/praeventionspreis

Mehlstaub vermeiden, doppelt profitieren

In Bäckereien ist die Vermeidung von Mehlstaub ein wichtiges Gesundheitsthema. Dazu läuft bei der BGN ein Modellprojekt zum Einsatz von HT-Mehlen in Brot- und Brötchenanlagen – diese hydrothermisch behandelten Mehle sollen die gute Hygienepaxis

weiter verbessern. Eine Teilnahme an diesem BGN-Forschungsprojekt wird mit 10 Prämienpunkten honoriert. Interessiert? Wenden Sie sich per Mail an die BGN:

→ siegfried.doebler@bgn.de

Ein Sicherheitsbeauftragter, 10 Prämienpunkte

Eine weitere neue prämiensfähige Maßnahme ist die Bestellung und Ausbildung eines Sicherheitsbeauftragten bei Betrieben mit maximal 20 Beschäftigten. Das belohnt die BGN mit 10 Prämienpunkten, weil Sicherheitsbeauftragte für Unternehmen dieser Größe nicht vorgeschrieben sind. Termine für entsprechende Basisseminare finden Sie hier:

→ www.bgn.de/seminare ■



Für ihr Trockendampfreinigungsgerät wurde die Firma Bahlsen beim BGN-Präventionspreis 2022 ausgezeichnet.