

# Empfehlungen zur Minimierung von Atemwegsbelastungen in Backbetrieben

## Checkliste





---

**Wenn Sie folgende Maßnahmen umsetzen,  
verringern Sie die Atemwegsbelastungen in Ihrer Backstube.**  
Damit tun Sie etwas für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter.

**Die Checkliste für Ihren Betrieb**

- Mehleingabe
- Teigherstellung und Teigaufbereitung
- Reinigung

**Mehleingabe**

	Ia	Nein	Trifft nicht zu	Bemerkungen
Ist an der Silowaage ein Füllschlauch vorhanden, der am Bottichboden endet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ist der Füllschlauch aus antihaftendem Material?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird das Mehl durch geeignete Handführung des Schlauchs staubarm in den Bottich abgelassen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ist an der Silowaage eine Absaugung vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei Überdruckanlagen entweicht die Transportluft aus der Silowaage über ein Filtertuch in die Backstube. Wird das Filtertuch alle 4-6 Wochen auf undichte Stellen kontrolliert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird bei der Eingabe von Mehl aus Säcken die sogenannte "Zwei-Schlitz-Methode" angewendet (d. h. die Säcke werden vor dem Entleeren sowohl oben als auch unten aufgeschlitzt)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird bei der manuellen Zugabe von Mehl und Backmitteln auf geringe Fallhöhen geachtet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird bei der manuellen Zugabe von Mehl und Backmitteln eine Müllerschaufel eingesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Eigene Anmerkungen**

---



---



---

## Teigherstellung und Teigaufbereitung

	Ja	Nein	Trifft nicht zu	Bemerkungen
Besitzen die Knetmaschinen einen dicht schließenden Deckel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird ausschließlich im kleinsten Gang angeknetet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wie wird Trennmehl verwendet? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auflegen und verreiben</li> <li>• Auftrag mittels Sieb</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Werden staubarme Spezialmehle als Trennmittel eingesetzt (z.B. hydrothermisch behandelte (HT) Mehle, Weizendunst oder Hartweizengrieß)? <i>Anmerkung: Stärke ist als Trennmittel aufgrund der stark staubenden Eigenschaften nicht geeignet.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wird staubarmes Trennmehl an Ausrollmaschinen verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ist sicher gestellt, dass beim Aufsprühen von Trennöl kein Öl-Nebel in den Atembereich der Beschäftigten gelangt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werden Gärgutträger mit Antihaft-Eigenschaften verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werden granuliert Backmittel eingesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind an Fettbackgeräten Dunstabzugshauben vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Eigene Anmerkungen

---



---

Reinigung

Wird beim Reinigen von Arbeitstischen und Maschinen auf geringe Staubentwicklung und auf möglichst geringe Fallhöhen geachtet?

Werden Maschinen nicht abgekehrt, sondern abgesaugt?

Wird bei der Reinigung von Maschinen auf Druckluft verzichtet?

Ia  
Nein  
Trifft nicht zu  
Bemerkungen

Eigene Anmerkungen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





