

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"> • Auflegen und verreiben • Auftrag mittels Sieb 	<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
