

BTA 0094

## BETRIEBSANWEISUNG

gemäß §14 GefStoffV

### Geltungsbereich und Tätigkeiten

Tätigkeiten mit Mehl

Stand 10/14

Freigabe

## GEFAHRSTOFFBEZEICHNUNG

### Atemwegssensibilisierende Stoffe in Backbetrieben

(Mehlstäube, Backmittelstäube)

## GEFAHREN FÜR MENSCH UND UMWELT

Mehlstaub und Backmittelstaub kann zur Sensibilisierung und zur Auslösung von allergisch bedingtem Schnupfen und Asthma führen (Berufskrankheit Nr. 4301).

## SCHUTZMASSNAHMEN UND VERHALTENSREGELN

Generell sind sensibilisierende Stoffe, hauptsächlich Stäube, in der Atemluft zu vermeiden!

### Handhabung:

Das wird erreicht durch:

- Anwendung staubarmer Arbeitspraktiken bei Befüllvorgängen:
  - Handhabung von Sackware: möglichst die Doppelschlitzmethode anwenden. Die Säcke müssen, unter Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte, möglichst tief in die zu befüllenden Gefäße gehalten und entleert werden.
  - Mehlernte aus der Silowaage: möglichst bis zum Boden reichender Füllschlauch oder Verminderung der Fallenergie durch geschickte Handführung des Schlauches.
  - Verwendung von granulierten, pastösen oder flüssigen Backmitteln.
  - Abdeckung der Knetmaschinen mit einem dicht schließenden Deckel.
- Anwendung staubarmer Arbeitspraktiken bei der Teigbereitung:
  - Trennmehl nicht werfen, stattdessen verreiben, mit Rolle auftragen oder sieben
  - Verwendung von staubarmen Trennmehlen (z.B. HT-Mehl, Weizendunst, Hartweizengrieß) oder von Trennölen
- Anwendung staubarmer Reinigungsverfahren:
  - Schaber, zugelassene Staubsauger, Nassreinigung

Die Reinigung der Maschinen und Fußböden mit Druckluft und Borstenbesen ist verboten!

Lagerung: Behälter möglichst dicht geschlossen halten.

## • VERHALTEN BEI ERHÖHTEM STAUBAUFKOMMEN

Bei staubintensiven Arbeiten (z.B. Reinigung von Mehlsilos, Reinigung von Absaugvorrichtungen) ist die persönliche Schutzausrüstung zu tragen. Hierbei sind partikelfiltrierende Halbmasken zu verwenden, mindestens der Stufe FFP1. Bei der Auswahl ist auf einen möglichst geringen Atemwiderstand zu achten (z.B. Unterstützung durch Ausatemventil).

Unfalltelefon:

## ERSTE HILFE



Bei Atembeschwerden Backstube verlassen bzw. weitere Mehlstaubexposition (auch von verschmutzter Arbeitskleidung) unterbinden, Betroffenen beruhigen und ggf. einengende Kleidung lockern oder entfernen.

Arzt aufsuchen. Bei ausgeprägter Atemnot Rettungsdienst/Notarzt verständigen.

Ersthelfer:

## SACHGERECHTE ENTSORGUNG

Mehlreste, leere Verpackungen und Reinigungsrückstände sind so zu behandeln, dass von ihnen keine neue Staubentwicklung ausgeht.

Datum, Unterschrift: .....