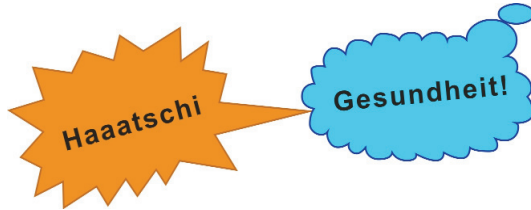




## MUSSTEN SIE HEUTE SCHON EINMAL NIESEN?



Mehlstaub und Mehlzuschlagsstoffe können allergisches Asthma verursachen.

Die Beschwerden beginnen oft schleichend ...

### MÖGLICHE BESCHWERDEN

**Juckende und tränende Augen**

**Verstopfte und rinnende Nase**

**Husten**

**Anfallsartige Atemnot**

**Häufige Atemwegsinfekte**

Weder juckende und tränende Augen noch eine verstopfte und rinnende Nase (Bäckerschnupfen) sind harmlos.

Es droht ein so genannter Etagenwechsel in die Lunge, also die Ausbildung eines Bäckerasthmas.

Die Beschwerden treten während der Arbeit oder auch verzögert während der Nacht auf, an arbeitsfreien Tagen tritt meist eine Besserung ein.

## WIE KANN DIE ENTSTEHUNG EINER MEHLSTAUBALLERGIE BZW. EINES BÄCKERASTHMAS VERHINDERT WERDEN?



sieben ✓



absaugen ✓

### Durch richtige Arbeitsweisen

- Mehlsäcke beim Entleeren an beiden Seiten öffnen und leere Säcke staubarm entsorgen,
- Fallhöhe des Mehles möglichst gering halten,
- langen Einfüllschlauch verwenden,
- mit niedriger Geschwindigkeit anmischen,
- statt Einstauben durch die Hand Siebe verwenden oder das Mehl mit der Hand verreiben oder aufrollen,
- Staubsauger anstelle von Besen benutzen, ansonsten vorsichtig kehren, keinesfalls mit Druckluft abblasen,
- regelmäßige staubarme Reinigung der Arbeitsmittel und des Raumes (Staubsauger, Nassreinigungsmaschine),
- Verwendung einer Feinstaubmaske der Schutzstufe P2 bei stark staubenden Tätigkeiten (Siloreinigung, Mehlsiebmaschine),
- die Arbeitskleidung im Betrieb wechseln und getrennt von der Straßenkleidung aufbewahren.

### Durch technische Maßnahmen

- geschlossene Systeme bei der Mehlausbringung (Silos, Wägeeinrichtungen),
- Staubschutzdeckel auf den Knetmaschinen,
- automatische Bestäubung an Maschinen,
- punktuelle Absaugung an einzelnen Maschinen, am Mischplatz, an der Tafel, beim Simperlstauben,
- beim Abpacken und Einzählen für Raumlüftung sorgen,
- keine Luftrückführung in den Arbeitsraum nach dem Zyklon,
- Motorenabluft nicht über die Mehlbehältnisse führen,
- Verwendung staubarmer Mehle.

**ZIEL ALLER MASSNAHMEN IST DIE REDUKTION DES MEHLSTAUBES**