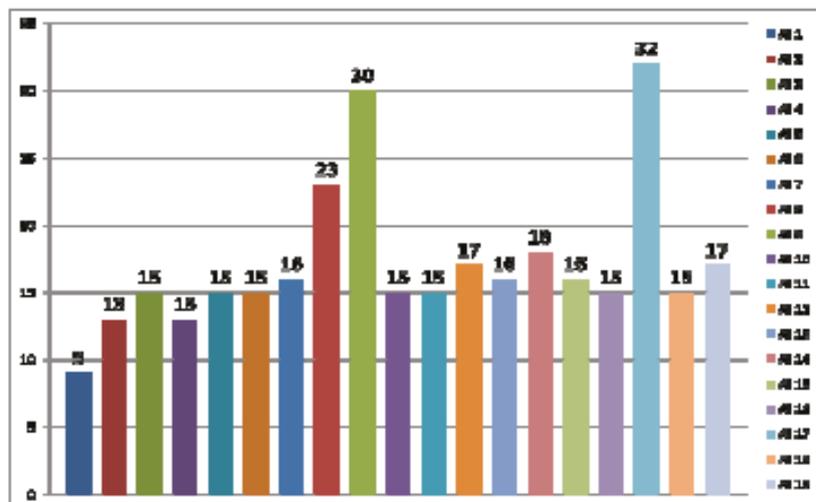


## **ABSCHLUSSBERICHT ZUR SCHWERPUNKTAKTION 2011/2012**

### **„SICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IN BÄCKEREIEN – EIN FOLGE-PROJEKT DER ARBEITSINSPEKTION ZUR BÄCKERKAMPAGNE 2000-2005“**

Mit diesem Folgeprojekt der Arbeitsinspektion zur Prävention der Berufskrankheit Asthma bronchiale („Bäckerasthma“) sollte die Wirksamkeit der in den Jahren 2000 bis 2005 durchgeführten Kampagne „Sicherheit und Gesundheitsschutz in Bäckereien“ überprüft werden.

Im Rahmen der jetzigen Schwerpunkttaktion wurden 2011 und 2012 österreichweit in 325 Bäckereien Kontrollen durchgeführt. 275 (85%) dieser Betriebe wurden bereits in der Kampagne zwischen 2000 und 2005 von der Arbeitsinspektion besucht.



**Abb. 1: Anzahl der besuchten Betriebe nach Arbeitsinspektoraten**

In den besuchten Bäckereien waren insgesamt 1834 Arbeitnehmer/innen beschäftigt, davon waren 1307 (71%) Männer und 527 (29%) Frauen. Die Anzahl der Beschäftigten in Bäckereien ist österreichweit insgesamt rückläufig, die Anzahl der weiblichen Lehrlinge ist hingegen ansteigend.

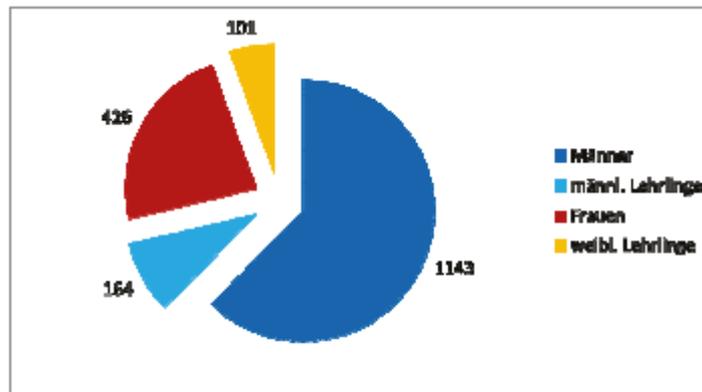


Abb. 2: Anzahl der Beschäftigten in Bäckereien inklusive Lehrlinge

## HINTERGRUND

Die Grundlagen für das Folgeprojekt 2011/2012 lieferten die Ergebnisse der Kampagne „Sicherheit und Gesundheitsschutz in Bäckereien 2000-2005“, bei der insbesondere auf die Reduktion der Mehlstaubbelastung in den Backstuben Augenmerk gelegt wurde.

Durch einheitliche Unterlagen, wie z.B. der „Basisanforderung für Bäckereien“, wurden den Arbeitgeber/inne/n die wichtigsten technischen und organisatorischen Maßnahmen zur Reduzierung des Mehlstaubes nahegebracht. Unter Einbeziehung der Vertreter/innen von Arbeitgeber/innen (Bundesinnung der Bäcker, Wirtschaftskammer Österreich) und Vertreter/innen der Arbeitnehmer/innen, der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (insbes. AUVA sicher-Vertragspartner/innen) und Berufsschulen konnten die Informationen nicht nur an die Arbeitgeber/innen und deren Beschäftigte, sondern auch an Maschinenhersteller/innen und Lüftungsfirmen, an Berufsschullehrer/innen und Lehrlinge weitergegeben werden. Diese gezielte Informationsweitergabe sowie die Beratungen und Kontrollen in Bäckereien trugen zu einer Verbesserung des Arbeitnehmer/innen-Schutzes bei.

## ZIELE DER JETZIGEN SCHWERPUNKTAKTION

Durch Mehlstaub ausgelöstes Asthma bronchiale ist die häufigste Berufserkrankung in dieser Branche. Im Zuge dieses Folgeprojektes zur Bäckereikampagne der Arbeitsinspektion 2000-2005 wurde 2011/2012 neuerlich ein Kontrollschwerpunkt hinsichtlich anhaltender Veränderungen und nachhaltiger Verbesserungen in Bäckereien durchgeführt. Insbesondere wurde kontrolliert, ob das Ziel, nämlich die Mehlstaubbelastung in Bäckereien dauerhaft zu reduzieren, erreicht werden konnte. Die Unterlagen, die bereits in der Kampagne 2000-2005 erarbeitet wurden, wurden aktualisiert und bildeten die Grundlage für diese Schwerpunkttaktion.

## ABLAUF

Im Rahmen dieser Schwerpunktaktion wurden österreichweit unter Verwendung einer einheitlichen Überprüfungscheckliste zwischen September 2011 und April 2012 Kontrollen in den Betrieben durchgeführt.

Bereits 2005 wurden Beispiele guter betrieblicher Praxis (Video „Good Practice-Beispiele“) in österreichischen Bäckereien gesammelt. Diese Betriebe, die bereits damals gute Lösungsansätze zur Mehlstaubreduktion getroffen hatten, wurden im Zuge dieses Folgeprojektes nochmals besucht. Sie sind nun als Good Practice-Beispiele mit zahlreichen Fotos auf der Website der Arbeitsinspektion veröffentlicht.

## ERGEBNISSE

In den 325 überprüften Bäckereien wurden insgesamt 589 Übertretungen in 170 Betrieben (52%) auf dem Gebiet des technischen Arbeitnehmer/innen-Schutzes festgestellt – in den übrigen 155 Betrieben (48%) wurden in diesem Bereich keine Übertretungen festgestellt.

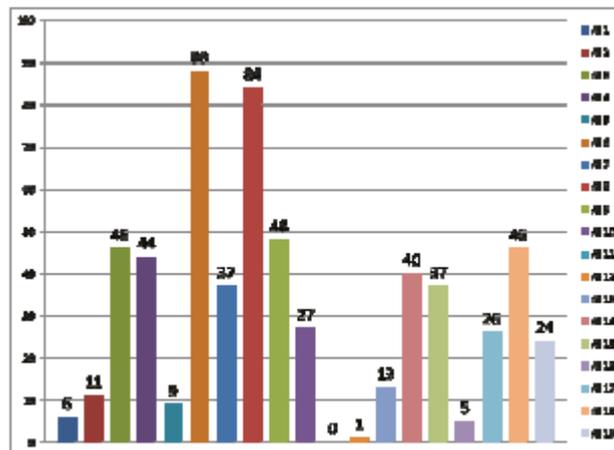


Abb. 3: Anzahl der Beanstandungen nach Arbeitsinspektoraten

Die Beanstandungen bezogen sich v.a. auf Mängel im Bereich der Arbeitsstätte (wie z.B. Mängel bei der Reinigung), fehlende oder mangelhafte Arbeitsplatzevaluierung, fehlende oder mangelhafte Dokumentation und Unterweisungen, Mängel im Bereich Arbeitsmittel (wie z.B. fehlende Abdeckungen) sowie Mängel bei der Gestaltung von Arbeitsvorgängen.

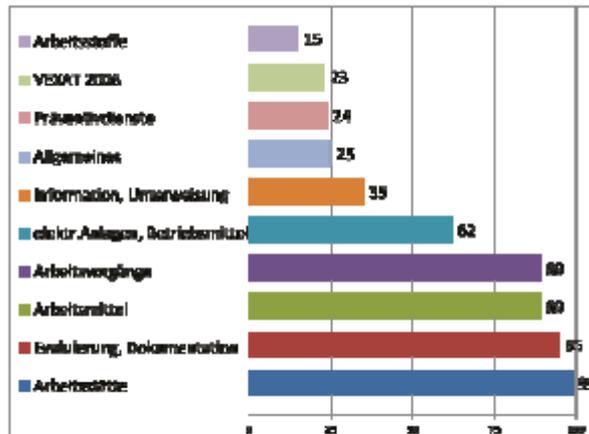


Abb. 4: Häufigste Beanstandungen im Arbeitnehmer/innen-Schutz

275 Bäckereien, die bereits während der ersten Bäckerkampagne besucht wurden, wurden neuerlich besichtigt. Die Anzahl der häufigsten Beanstandungen aus 2011/2012 wurden mit den Ergebnissen aus dem Bäckerprojekt 2000-2005 verglichen. Die Darstellung zeigt, dass die zu beanstandenden Mängel in diesen Betrieben insgesamt nun deutlich niedriger waren.

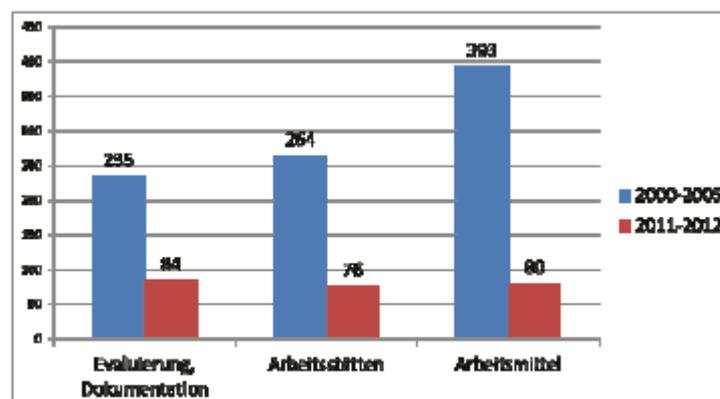


Abb. 5: Häufigste Beanstandungen in den 2000-2005 und 2011/2012 besichtigten Betrieben

Die ausgewerteten Ergebnisse zeigen, dass aufgrund der wiederholten Schwerpunktaktionen der Arbeitsinspektion in den Betrieben v.a. durch eine geänderte Arbeitsweise und durch technische Maßnahmen eine Verbesserung des Sicherheits- und Gesundheitsschutzes erreicht wurde. So wird nun in 89% der Betriebe kein Mehl mehr „geworfen“ – stattdessen werden Siebe (87%) verwendet oder das Mehl per Hand aufgetragen. Weiters sind nun in 13% der Bäckereien Absaugungen an den Tafeln bzw. in 19% Absaugungen an den Bearbeitungsmaschinen vorhanden (2002 waren nur in rd. 4% der überprüften Betriebe Tafel- bzw. Maschinenabsaugungen vorhanden).

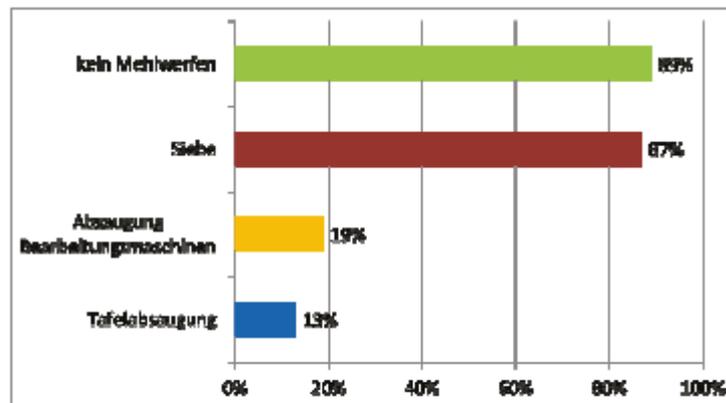


Abb. 6: Organisatorische Maßnahmen zur Mehlstaubreduktion

In 271 (83%) Betrieben sind die Knet-, Rührmaschinen >51cm mit einer Abdeckung und in 238 Betrieben (73%) die Teigverarbeitungsmaschinen mit einer automatischen Bestäubung ausgestattet. Die Maschinen- und Flächenreinigung wird in 207 (64%) Betrieben mittels Staubsauger durchgeführt, 144 Betriebe (44%) verwenden zur Bodenreinigung ebenfalls Staubsauger bzw. bei entsprechenden räumlichen Verhältnissen Bodenreinigungsmaschinen.

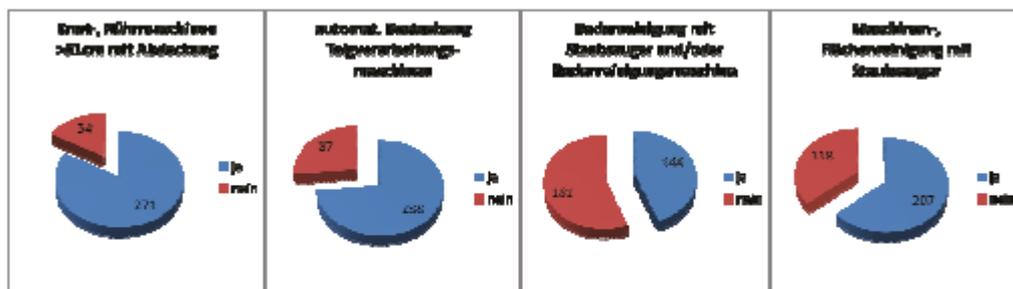


Abb. 7: Technische Maßnahmen zur Mehlstaubreduktion

Besonders erfreulich ist, dass 86% der Arbeitgeber/innen sowie 67% der Arbeitnehmer/innen die „Basisanforderungen für Bäckereien“ kennen und dem Folgeprojekt der Arbeitsinspektion positiv gegenüberstanden.

## ZUSAMMENFASSUNG

- Im Zuge der neuerlichen Überprüfung der Bäckereien wurde positiv festgestellt, dass das stark staubende „Mehlwerfen“ der Vergangenheit angehört und stattdessen das Mehl per Hand oder Sieb auf den Tafeln aufgebracht wird.
- Bei Neugenehmigung oder Übernahme von Bäckereien wird auf die technischen Voraussetzungen wie Errichtung von Absaugungen in staubenden Bereichen, auf Abdeckungen sowie auf eine Reinigung mittels saugenden Verfahren geachtet.

- Good Practice-Beispiele sind nun auf der Website der Arbeitsinspektion veröffentlicht. Sie zeigen unterschiedliche Lösungsmöglichkeiten zur Verbesserung des Arbeitnehmer/innen-Schutzes und sollen zur Umsetzung in anderen Bäckereien anregen.
- Die Inhalte der „Basisanforderungen für Bäckereien“ sind bei Arbeitnehmer/innen und Arbeitgeber/innen bekannt und diese werden genutzt, um zu erkennen, durch welche Maßnahmen eine Mehlstaubreduktion erreicht werden kann.
- Durch das einheitliche Vorgehen wurde die Arbeitsinspektion neuerlich als kompetente Beratungs- und Kontrollbehörde wahrgenommen.

## STATEMENTS VON ARBEITGEBER/INNE/N 2011/2012

„Das Folgeprojekt der Arbeitsinspektion ist wieder ein Anstoß, dass man weitermacht und alles auffrischt.“

„Die Evaluierung lebt dann, wenn die Mitarbeiter/innen sie selbst mitmachen müssen und sich gegenseitig auf Probleme aufmerksam machen!“

„Die Zeichnungen zur Vermeidung der Mehlstaubbelastung aus 2000 sind heute genauso notwendig und aktuell wie damals!“

„Die Zusammenarbeit zwischen Lehrbetrieb und Berufsschule ist für die Sensibilisierung der Lehrlinge bzgl. Mehlstaubbelastung und Vermeidung sehr wichtig!“

„Käme jemand mit einem Staubbeutel, so würde ich sagen: Du bist aus der Bäckersteinzeit!“

„Billige „Behelfslösungen“ helfen nichts!“

Herausgeberin:

BMASK, Sektion Arbeitsrecht und Zentral-Arbeitsinspektorat

1040 Wien, Favoritenstraße 7

Mitarbeit: Arbeitsgruppe JAP Bäckereien 2011/2012 – erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit

Stand: März 2013