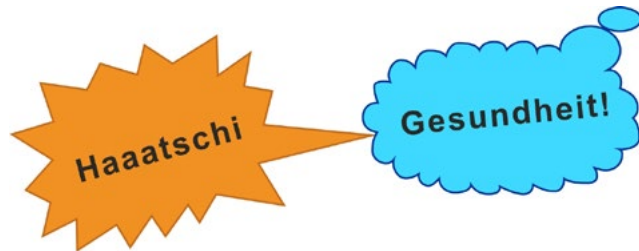


ARBEITSSTOFFE

Gesunder Umgang mit Mehl in Bäckereien



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?



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 Lufrückführung in den Arbeitsraum nach dem Zyklon,
- Motorenabluft nicht über die Mehlbehältnisse führen,
- Verwendung staubarmer Mehle.

ZIEL ALLER MASSNAHMEN IST DIE REDUKTION DES MEHLSTAUBES

KANN ICH TROTZ EINES ASTHMAS WEITERARBEITEN?

Ja, bei weitestgehender Verminderung des Mehlstaubes ist es oft möglich, den Bäckerberuf weiter auszuüben. Bei staubintensiveren Arbeiten ist das Tragen eines Atemschutzes erforderlich (FFP2-Maske mit Ausatemventil oder gebläseunterstütztes Filtergerät der Schutzstufe P2).

Wen sollte ich beim Auftreten von gesundheitlichen Beschwerden kontaktieren?

- Arbeitsmedizinerin/Arbeitsmediziner
- Hausärztin/Hausarzt
- Fachärztin/Facharzt für Hals-, Nasen-, Ohrenkrankheiten oder
- Fachärztin/Facharzt für Lungenkrankheiten

Weitere Ansprechpersonen im Betrieb

- Sicherheitsvertrauensperson
- Sicherheitsfachkraft
- Abteilungs- und Betriebsleitung

Informationen erhalten Sie auch bei den Ärztinnen/Ärzten

- der Arbeitsinspektion
- der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (AUVA)

BERUFSKRANKHEIT BÄCKERASTHMA

Wenn die Atembeschwerden durch Ihre Tätigkeit verursacht wurden und zur Berufsaufgabe zwingen, wird das Bäckerasthma als Berufskrankheit anerkannt. Neben Rehabilitationsmaßnahmen kann Ihnen auch eine Umschulung angeboten werden. Der Verdacht auf das Vorliegen einer Berufskrankheit muss sowohl vom Betrieb als auch von Ärztinnen/Ärzten an den Träger der Unfallversicherung gemeldet werden.

GESETZLICHE GRUNDLAGEN

ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG),
BGBl. Nr. 450/1994
Arbeitsmittelverordnung (AM-VO),
BGBl. II Nr. 164/2000
Grenzwertverordnung 2011 (GKV 2011),
BGBl. II Nr. 253/2001
Verordnung über die Gesundheitsüberwachung am Arbeitsplatz 2014 (VGÜ 2014)
Arbeitsstättenverordnung (AStV),
BGBl. II Nr. 368/1998

arbeitsinspektion.gv.at

Ihr zuständiges Arbeitsinspektorat berät Sie gerne

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber: Zentral-Arbeitsinspektorat, Favoritenstraße 7, 1040 Wien • **Verlags- und Herstellungsort:** Wien • **Mitarbeit:** Dr.ⁱⁿ Ingrid Theuermann-Weikinger • **Stand:** Juli 2015
Erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.