

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/4990bea6-c99f-3935-a202-60ae15b80cbe>

Bibliografie	
Titel	Empfehlungen Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung Mehlstaub in Backbetrieben (DGUV Information 213-705)
Amtliche Abkürzung	DGUV Information 213-705
Normtyp	Satzung
Normgeber	Bund
Gliederungs-Nr.	[keine Angabe]

Abschnitt 7.9 - 7.9 Empfehlungen zur Vermeidung sonstiger Gefährdungen

7.9.1

Räume

Bereiche, in denen Mehlstaub auftritt, müssen von anderen Bereichen räumlich getrennt werden.

Mehlsilo- und Lagerräume müssen so eingerichtet werden, dass

- sie gut be- und entlüftet, kühl und trocken sind und
- die Einbauten zur leichteren Reinigung einen ausreichenden Abstand zur Wand und zum Boden haben.

7.9.2

Reinigung

Der Fußboden muss für die im Betrieb vorkommenden Verunreinigungen leicht zu reinigen sein.

Das Reinigen von Maschinen, Geräten, Einrichtungen und Räumen, insbesondere der Fußböden, ist staubarm mit geeigneten Reinigungsgeräten durchzuführen. Geeignete Reinigungsgeräte sind z. B.:

- zentrale Staubsauganlage,
- geeigneter Staubsauger (Filterung nach Staubklasse H) mit spezifischem Zubehör,
- Nassreinigungsmaschinen
- manuelle staubarme Reinigungsgeräte (z. B. Schaber, Besen mit kurzen Synthetikborsten).

Das Reinigen mit Druckluft ist unzulässig.

