

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/5fb4cff1-d909-3fc1-baf2-a9a5eda49c2d>

Bibliografie

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

Abschnitt 7.7 - 7.7 Teigaufbereitung

7.7.1

Manuelle Teigaufarbeitung

Bei der manuellen Teigaufbereitung sind staubarme Trennmittel einzusetzen. Stärke ist als Trennmittel aufgrund der starken Staubentwicklung nicht zu empfehlen.

Mehl darf als Trennmittel nur folgendermaßen verwendet werden:

- Auflegen und Verreiben,
- Auftrag mittels Sieb,
- Auftragen mit einer für Lebensmittel geeigneten Rolle.

Das Einstauben durch Handwurf von Mehl ist zu unterlassen.

7.7.2

Maschinelle Teigaufarbeitung

Auch bei der maschinellen Teigaufarbeitung ist die Staubentwicklung zu minimieren.

Dies kann erfolgen durch:

- den Einsatz staubarmer Trennmittel oder
- den Einsatz von automatischen Mehlstreuern, die bedarfsgerecht arbeiten oder
- den Einsatz von geeigneten Absaugeinrichtungen.

Beim Aufsprühen von Trennölen ist darauf zu achten, dass möglichst keine Aerosole in die Atemwege gelangen können.

