

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/9c34632d-0a89-452c-8d5a-4e1c0b2a9dfb>

Bibliografie

Zeitschrift	arbeitssicherheits.journal
Autor	[keine Angabe]
Rubrik	arbeitssicherheit.branche
Referenz	Arbeitssicherheitsjournal 2010, 17 (Heft 7)
Verlag	Carl Heymanns Verlag

Arbeitssicherheitsjournal 2010, 17

Gastronomie

Gastronomie - Arbeitssicherheitsjournal 2010 Heft 7 - 17

Neue Handlungsanleitung zum Umgang mit Kieselgur

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) hat in ihrer Reihe der ASI-Schriften eine neue „Handlungsanleitung für Tätigkeiten mit Kieselgur“ veröffentlicht. Kieselgur, auch bekannt als Diatomeenerde, ist ein Naturprodukt. Das weiße Pulver aus den sedimentierten Schalen fossiler Kieselalgen besteht überwiegend aus Siliziumdioxid. Aufgrund der hochporösen Struktur dient Kieselgur in verschiedenen Anwendungen als ausgezeichnetes Filtrationsmittel, z.B. in Schwimmbädern oder bei der Abwasserbehandlung. Auch in der Lebensmittelindustrie wird es eingesetzt, um z.B. bei der Abfüllung von Flüssigkeiten bzw. Getränken (Biere), Schwebstoffe, Trübungen und Bakterien zurückzuhalten.

Kieselgur ist in vielen Alltagsprodukten enthalten, sogar in Zahnpasta, und daher vermeintlich harmlos. Die Gefährdung besteht jedoch nicht durch Verschlucken, sondern durch das Einatmen von Kieselgurstäuben. Denn die winzigen und leichten Partikel können bis tief in die Lungenalveolen eindringen und die gefürchtete Silikose, eine Form der Staublung, hervorrufen. Die Einstufung von Diatomeenerde als krebserregend ist zwar unter Medizinern nicht unumstritten, dennoch sind Schutzmaßnahmen beim Umgang mit Kieselgur unverzichtbar.

In großen Unternehmen der Lebensmittelindustrie erfolgt die Zuführung von Kieselgur meist über Silos und in geschlossenen Anlagen. Gefährdet sind eher Mitarbeiter kleiner und mittlerer Betriebe der Lebensmittelbranche, wo Kieselgur noch als Sackware ankommt und per Hand entnommen wird. Speziell an solche Betriebe richtet sich die neue Handlungsanleitung der BGN. Das Dokument informiert über die Gefahren und zeigt technische Maßnahmen zur Staubminderung. Die Autoren zeigen, wie die „Gute Arbeitspraxis“ ein expositionsarmes Arbeiten ermöglicht.

Hinweis:

Links zu den Meldungen aus der Branche „Gastronomie“ finden Sie unter

www.arbeitssicherheit.de, [Webcode 15028](#)

