

Quelle: <https://www.arbeitssicherheit.de//document/f687ef5c-fffd-36ff-bef0-9fd5d2ac051d>

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 7.6 - 7.6 Teigherstellung

Die Knetmaschinen für die Teigherstellung müssen so beschaffen sein und so betrieben werden, dass der Mehlstaubaustritt möglichst gering ist.

Grundsätzlich sind Bottiche von Knetmaschinen mit einem dicht schließenden Deckel auszurüsten.

Im Deckel sind eine Arbeitsöffnung und zusätzlich, je nach Art der Knetmaschine, eine Öffnung für das Knetwerkzeug gestattet. In diesem Fall ist nur im kleinsten Gang anzukneten.

Backmittel sind staubarm zuzuführen, z. B. in granulierter, flüssiger oder pastöser Form, damit die Atemluft nicht mit Backmittelstaub angereichert wird.

