| Beschreibung des Arbeitsplatzes |
| --- |
| Angabe der angewandten EGU (mit DGUV-I Nummer und Stand) | Mehlstaub in Backbetrieben – 213-705Stand: März 2023 | Die Anwendung der EGU erfolgt(e) ab: 02.10.2023 durch:Vorname Nachname (SiFa),Vorname Nachname (Meister/ Meisterin) |
| Arbeitsumgebung (Beleuchtung, Stoffe und Gemische, Klima, Lärm, Strahlung, Vibration, …) | Künstliches Licht, zeitweise Tageslicht, teilweise Hitze und Feuchte, Wärmestrahlung;Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl und weitere Mehle, Trennöl, Zucker, Natronlauge, Butter, Milchfetterzeugnisse, Backmitteln mit den Inhaltsstoffen: Weizenkleber (Gluten), Phosphate, Enzyme, Milchsäure, Zitronensäure, Propionsäure, Cystein |
| Räumliche Gegebenheiten(z. B. Nutzungsart, Raumlänge, Raumbreite, Raumhöhe, Zutritts-möglichkeit (z. B. Tür, Domschacht, Rolltor,…)) | Backstube, Boden und Wände gefliest, Raummaße: 16,00m x 8,00m x 2,60m (LxBxH),Einrichtung (siehe Abbildung 1 – Grundriss Backstube) |
| Art und Ort der Lüftung | Freie Lüftung über 1 Tür und 1 Fensterfront (siehe Abbildung 1 – Grundriss Backstube).2 Lamellenlüfter in der Fassade und 2 Mehrzwecklüfter im Dach.(Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung für die Backstube)RLT-Anlage:Fabrikat RLT-Gerät: xy, Gerätetyp: yxLuftmenge: 8910 m3/h Zuluft / 7256 m3/h AbluftZudem für Fettbacken:Fabrikat Abluftgerät: xy, Gerätetyp: xyLuftmenge: 1700 m3/h |
| Folgende Tätigkeiten und Arbeitsverfahren fallen unter den Anwendungs-bereich der EGU | Teigherstellung, Teigaufbereitung, Reinigung |
| Folgende Gefahrstoffe fallen unter den Anwendungsbereich der EGU | Weizenmehlstaub, Roggenmehlstaub, Dinkelmehlstaub |
| Art, Anzahl und Lage der hier beurteilten Arbeitsplätze sowie benachbarter Arbeitsplätze inkl. Beschäftigtenzahl und besonders schutzbedürftiger Gruppen | Art, Anzahl und Lage siehe Grundriss,3 Fachkräfte, 3 Auszubildende (davon 2 Jugendliche), 2 Verkaufskräfte |
| Expositionsdauer der Beschäftigten | 1 Meister/Meisterin (Name) á 8,00 Std.2 Fachkräfte (Namen) á 7,00 Std.1 Fachkraft (Name) á 3,00 Std.3 Auszubildende (Namen) á 6,00 Std.2 Verkaufskräfte (Namen) nur kurzzeitig (< 0,5 Std.). |
| Substitution derzeit nicht möglich | Begründung:Einsatz staubarmer Mehle als Trennmittel, z.B. HT-Mehl oder Weizendunst sind als alleiniges Trennmehl nicht geeignet, da für einzelne Brötchen-- oder Brotsorten Stärke oder andere Mehle als Trennmittel verwendet werden.In solchen Fällen wird auf eine staubarme Arbeitsweise dieser Trennmittel (z.B. Sieb) geachtet | Begründung erfolgte durch:Name (Meister/ Meisterin) | Wiederholungsprüfung bis: 01.09.2025durch: Name (Meister/ Meisterin) |
| Getroffene technische Schutzmaßnahmen | Die Silowaage ist mit einem Deckel versehen, der an eine Absauganlage angeschlossen ist, die automatisch beim Befüllen der Knetbottiche anläuft.Die Bottiche von Knetmaschinen sind mit einem dicht schließenden Deckel ausgerüstet. | Umsetzung erfolgt(e) am: 01.09.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin) | Wirksamkeitsprüfung am: 15.10.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin)Name (SiFa) |
| Getroffene organisatorische Schutzmaßnahmen | Beschreibung:Trennmehl nicht werfen, stattdessen verreiben oder sieben.Beim Befüllen der Kneter mit Teigmischungen und Zutaten ist auf eine geringe Fallhöhe zu achten.Teigmischung in der Knetmaschine langsam anknoten. | Umsetzung erfolgt(e) am: 01.09.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin) | Wirksamkeitsprüfung am:15.10.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin)Name (SiFa) |
| Getroffene personenbezogene Schutzmaßnahmen | Beschreibung:Erstellung der Betriebsanweisung.Unterweisung der Beschäftigten vor Aufnahme der Tätigkeit und mindestens einmal jährlich.Bei der Reinigung von Mehlsilos ist eine partikelfiltrierende Halbmaske FFP2 mit Ausatemventil zu verwenden.Unterweisungshilfen:www.mehlstaub-nein-danke.de | Umsetzung erfolgt(e) am: 15.10.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin) | Wirksamkeitsprüfung am: 15.10.2025verantwortlich:Name (Meister/ Meisterin)Name (SiFa) |



Abbildung 1 – Grundriss Backstube