

Mehlstaubbelastung in Bäckereien, Resultate Messaktion Suva



**Arbeitstagung der
EKAS**

Biel, 08.11.2012

**Christoph Bosshard
Suva, Bereich Chemie**

Übersicht

- ◆ Ausgangslage
- ◆ Ziele / Methodik
- ◆ Resultate
- ◆ Ausblick

Ausgangslage (1)

- ◆ Umgang mit (losen) allergenen Arbeitsstoffen
 - Weizen- und Roggenmehl
 - Enzymhaltige Backzusätze
- ◆ Teigzubereitung
- ◆ Trennmehl
- ◆ Reinigung

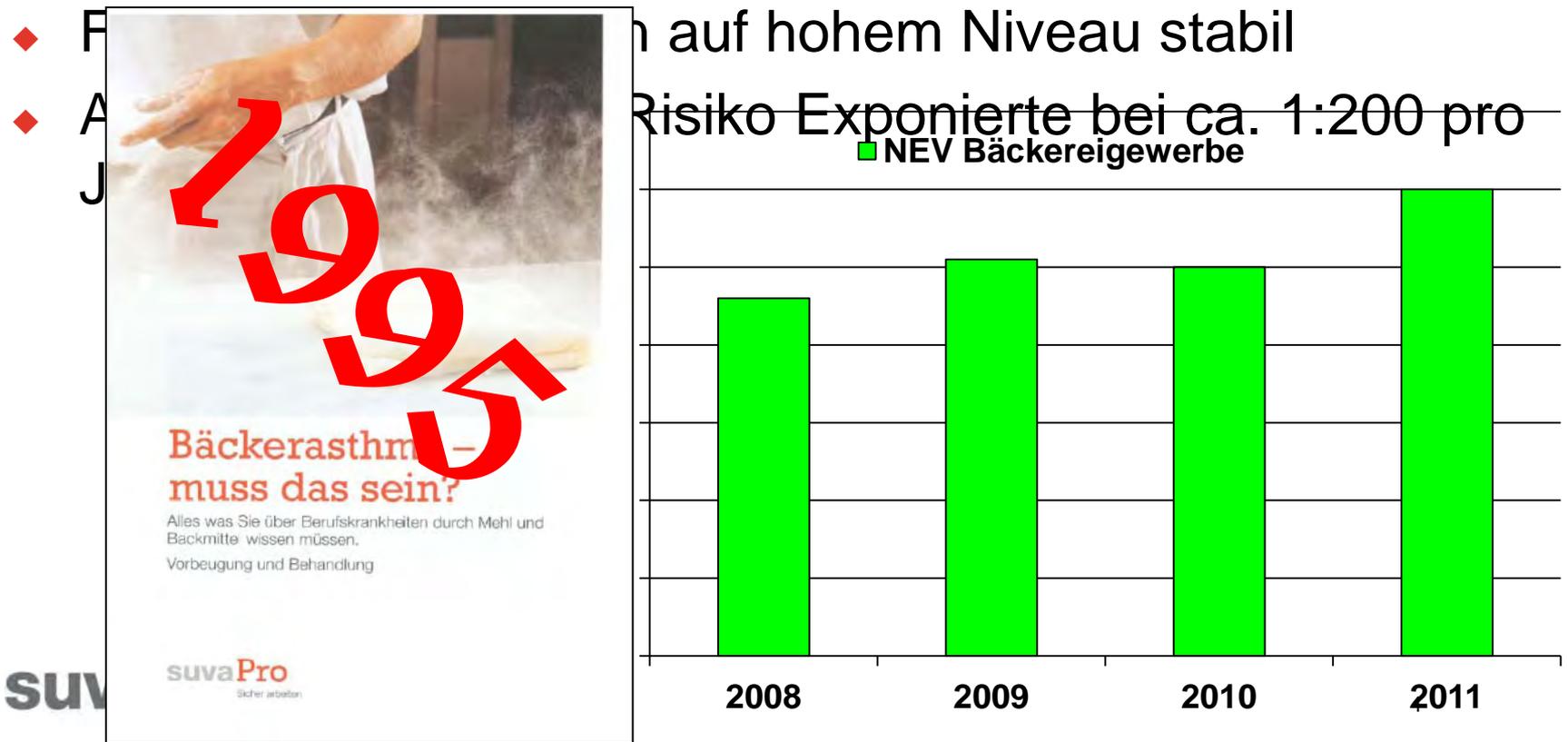


suva**pro**



Ausgangslage (2)

- ◆ Inhalationsallergie: Schlimmste Form "Bäckerasthma"
→ Nichteignungsverfügung (NEV)
- ◆ Präventionsmassnahmen seit langem bekannt

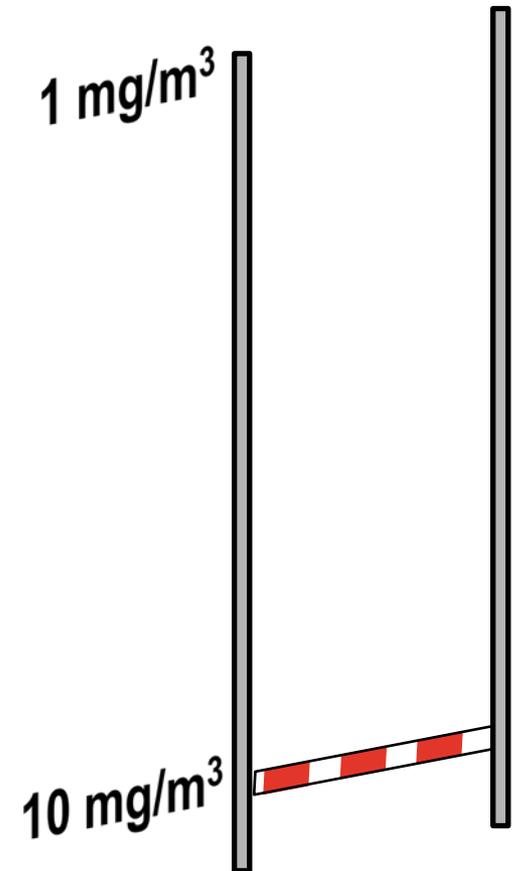


Ausgangslage (3)

- ◆ Grenzwertliste 2009: "Richtwert" für Getreidemehlstäube von 1 mg/m^3 einatembarer Staub
- ◆ Enorm sportliche Vorgabe
 - Absenkungsgrad
 - in Relation zur Arbeitsumgebung



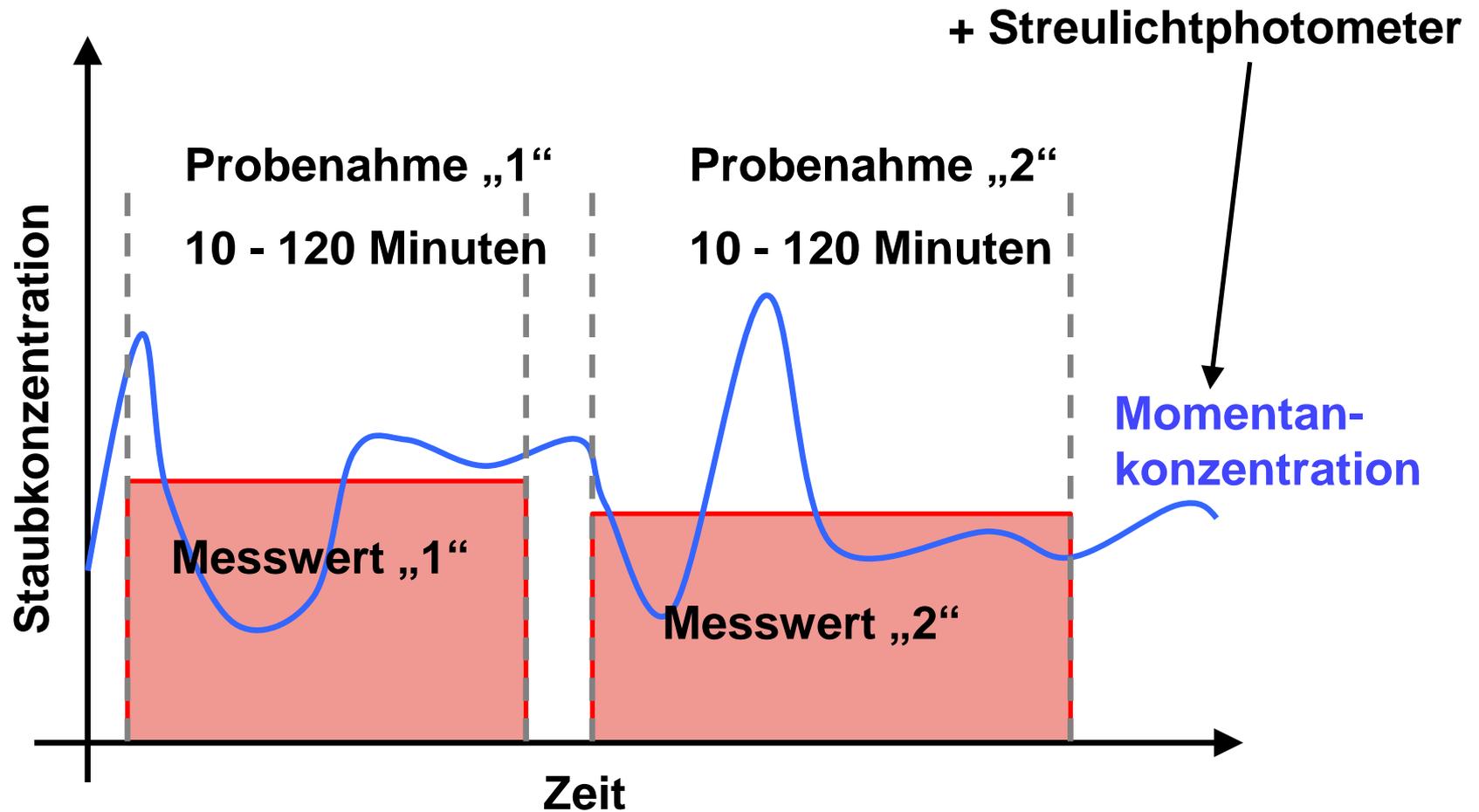
suva^{pro}



Ziele

- ◆ Messtechnische Überprüfung der Mehlstaubbelastung (Luftmessungen) hinsichtlich Erfüllung "Richtwert"
 - ◆ Erfassung/Überprüfung Expositionsschwerpunkte
 - ◆ Aufnahme Umsetzungsstand Schutzmassnahmen
- ➔ **"Abbildung aktueller Stand der Technik"**

Methodik (1)



Methodik (2)

- ◆ Evaluation von 10 Betrieben Deutschschweiz mit Branchenverband ("gewerbliche Bäckereien", CH: ca. 1900 Betriebe)
- ◆ Bildung gleichgearteter Betriebsgruppen
- ◆ Tätigkeitsbezogene Messstrategie (100 personenbezogen, 108 stationär)
- ◆ Aufnahme Tätigkeiten während Messung
- ◆ Messung während regulärer Produktion (2011)

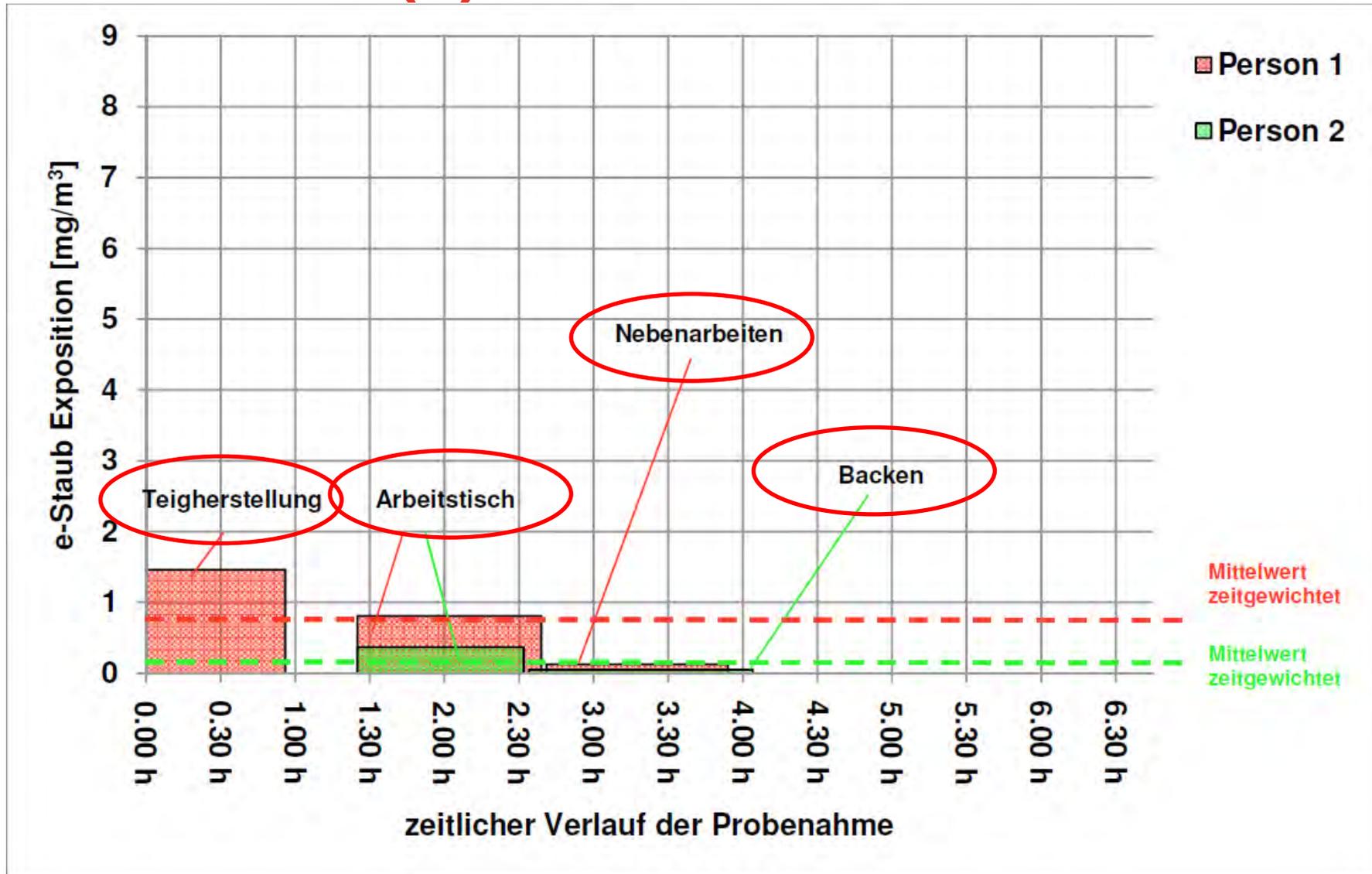


suva**pro**

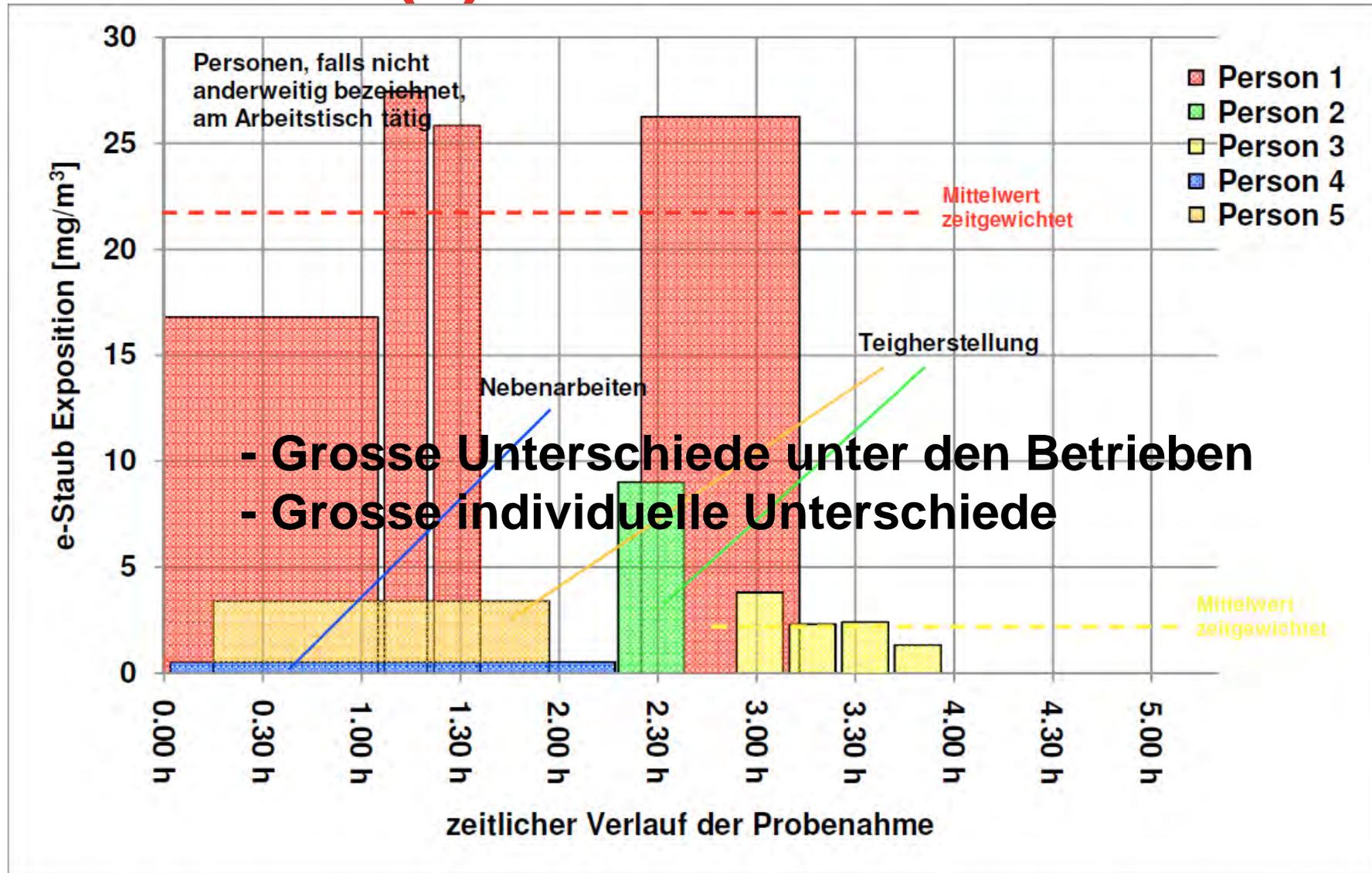
Resultate (1)

- ◆ 1 - 6 Personen in Backstube tätig
- ◆ 45 - 375 m² Backstubenfläche
- ◆ Mehlverbrauch 60 - 700 kg/d
- ◆ 0.5 - einige kg Trennmehl pro Tag
- ◆ Gruppe 1: Mehlbezug via Sackware
- ◆ Gruppe 2: Mehlbezug auch via Siloanlage
- ◆ Gruppe 3: Siloanlage & mechanische Lüftung

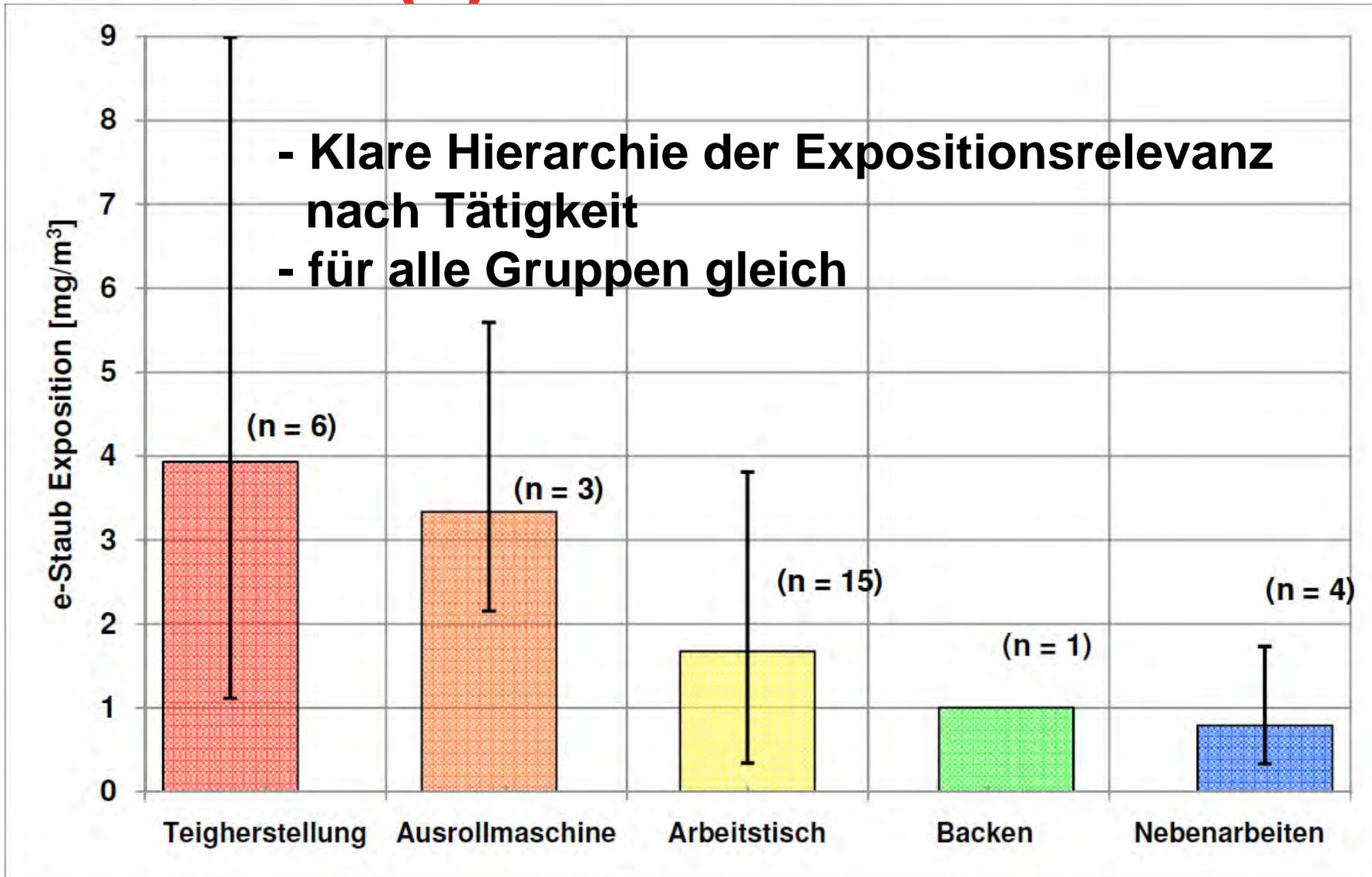
Resultate (2)



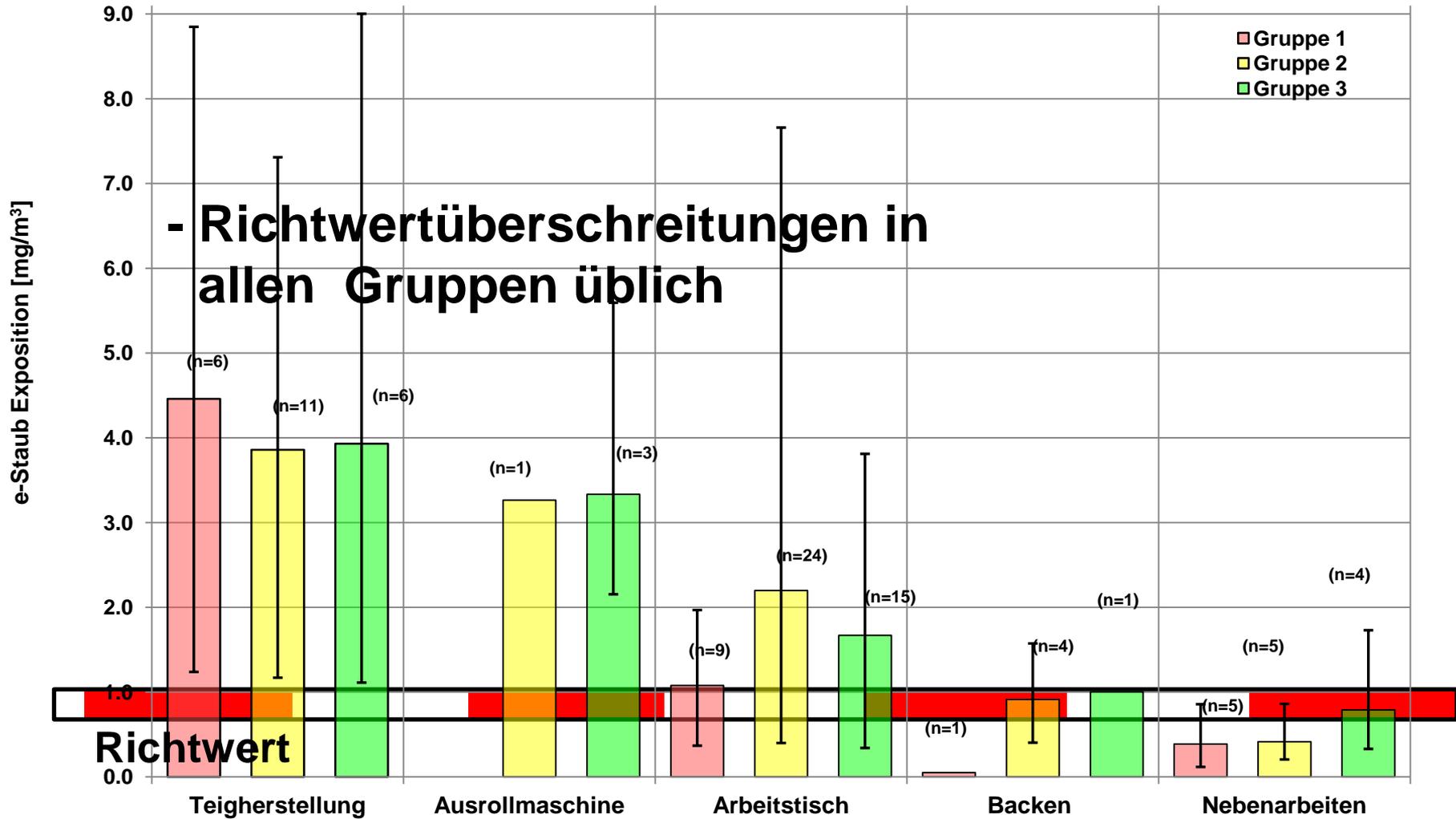
Resultate (3)



Resultate (4)



Resultate (5)



Resultate (6)

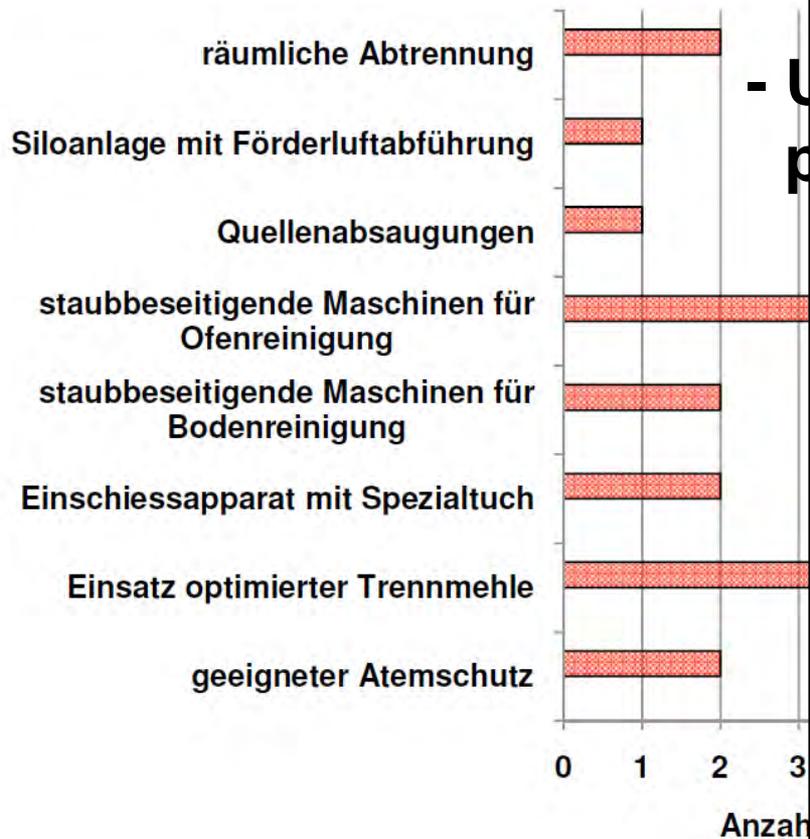
Expositionsschwerpunkte

- ◆ Mehl
- ◆ Mehlstaub
- ◆ Mehlstaub



Resultate (7)

◆ Schutzmassnahmen



Bäckerasthma – muss das sein?

Alles was Sie über Berufskrankheiten durch Mehl und Backmitte wissen müssen.

Vorbeugung und Behandlung

suvaPro
Sicher arbeiten

Fazit

- ◆ Einhaltung Richtwert nicht gegeben
 - Offener, intensiver manueller Umgang mit Mehl
 - Grosse umgesetzte Mengen ,eher kleine Chargen
 - Aerosolbildung teilweise sehr nahe bei Person
- ◆ Expositionshöhe und -schwerpunkte mit EU vergleichbar
- ◆ Persönliches Verhalten für Expositionshöhe von grosser Bedeutung
- ◆ Umsetzungsgrad Schutzmassnahmen (Stand 1995) mässig

Reale Handlungsfelder nach STOP

- ◆ **Betriebsverhältnisse vielfach erschwert**
- ◆ **Substitution**
 - Trennmehle (staub-/allergenarm)
- ◆ **Technisch**
 - Gesundheitsschutz Bäckereimaschinen
 - Mehlbenetzung, Quellenabsaugungen
- ◆ **Organisatorisch**
 - Staubarmes Arbeiten
- ◆ **Personenbezogen**
 - Akzeptanz Atemschutz
 - Vermehrte Eignungsabklärungen Berufsanfänger

Ausblick



- ◆ Sensibilisierung Branche
 - Aktuell: Schulungsveranstaltungen SiBe
 - Beitrag Branchenzeitschrift "Panissimo" 2012
- ◆ Quantifizierte Untersuchungen zur Wirksamkeit ausgewählter Schutzmassnahmen
- ◆ Festlegung Umsetzungsstrategie mit Einbezug Seco, Arbeitsinspektorate & Verband
- ◆ Erarbeitung/Anpassung der notwendigen Hilfsmittel
- ◆ **Branchenverträgliche Mehlstaubprävention/Senkung des Erkrankungsrisikos**

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Quelle: schweizerbrot.ch