

## Küchen- und Backbetriebe

### Arbeiten in Backbetrieben

In Backbetrieben fallen neben dem Verkauf von Backwaren auch viele Arbeiten an Maschinen an. Dazu gehören beispielsweise Tätigkeiten an Backöfen, Teigknetmaschinen, Brotschneidemaschinen und Brotaufschnittmaschinen.

#### Gefährdungen

Die unterschiedlichen Tätigkeiten in Backbetrieben bergen das Risiko für Beschäftigte, einen schweren Unfall zu erleiden oder dauerhaft zu erkranken.

#### Gefährdungen während der Arbeit

- ausrutschen und stürzen auf:
  - nassen Fußböden
  - verunreinigten Fußböden
- stolpern und stürzen wegen Hindernissen wie:
  - Geräte und Geräteteile
  - abgestellte Waren
- sich schneiden und reißen an Messern oder scharfkantigen Bauteilen, zum Beispiel an
  - Teigknetmaschinen
  - Brotschneidemaschinen
  - Brotaufschnittmaschinen
- elektrischer Schlag durch defekte elektrische Ausrüstung von Maschinen und Geräten, insbesondere im Nassbereich
- Brände und Explosionen durch:
  - Mehlsilos
  - Mehlförderanlagen (Trogförderer)
  - Flüssiggas
  - Betrieb von Fettbackgeräten

- Unfälle durch:
  - beengte Platzverhältnisse am Arbeitsplatz
  - enge, unübersichtliche Verkehrswege
  - eingeschränkte Fluchtwege
- sich verbrennen an heißen Oberflächen
- sich verbrühen mit brennbaren Flüssigkeiten wie Backtrennmittel
- Erfrierungen beim Umgang mit tiefgekühlter Ware

#### Gefahr von Langzeitschäden

- Gesundheitsschäden durch Gefahrstoffe, zum Beispiel:
  - Reinigungsmittel (Reinigen der Backbleche und Stikkenwagen)
  - freigesetzte Mehlstäube
  - Brezel-Laugen
- Gesundheitsschäden durch biologische Schadstoffe, zum Beispiel auf verschmutzten Arbeitsflächen und in verdorbenen Lebensmitteln
- physische Überlastung durch körperlich schwere Tätigkeiten wie das Heben und Tragen von Ware und technischen Hilfsmitteln
- psychische Überlastung durch Zeitdruck und Schichtarbeit
- Erkrankung der Atemwege durch unzureichende Arbeitsbedingungen wie schlechte Lüftung und Mehlstaub

#### Bäckerasthma

Das Risiko, an einem berufsbedingten Asthma zu erkranken, ist für Beschäftigte in der Produktion des Backgewerbes besonders hoch. Diese obstruktive Atemwegserkrankung wird durch allergisierende Stoffe verursacht und ist in der Liste der Berufskrankheiten aufgeführt.



Mehlstaub kann Bäckerasthma verursachen.

Folgende Stoffe in der Atemluft gelten als Berufsallergene und können in Backbetrieben typischerweise Bäckerasthma und Bäckerschnupfen auslösen:

- Mehlstaub, beispielsweise von:
  - Roggenmehl
  - Weizenmehl
- Enzyme, zum Beispiel:
  - Amylasen
  - Xylanasen
- Zusatzstoffe in Mehl, Backmitteln und Fertigmischungen wie:
  - Gluten
  - Malz
  - Soja
  - Lupinenmehl
- Bestandteile von Mikroorganismen, zum Beispiel:
  - Sporen von Schimmelpilzen
- Vorratsschädlinge und deren Ausscheidungen, zum Beispiel:
  - Korn- und Reismehlkäfer
  - Motten
  - Milben

### Maßnahmen

Bereits bei der Planung des Backbetriebs werden die Grundlagen für einen sicheren Betrieb und für arbeitsschutzgerechtes Arbeiten gelegt:

- bauliche Gestaltung, zum Beispiel:
  - Raumgröße
  - Verkehrswege
  - Bewegungsflächen
  - Türen
  - Fußbodenbelag ausreichend rutschhemmend ausführen
  - gleitfördernde Stoffe ableiten
- technische Lösungen, zum Beispiel:
  - Lüftung
  - Temperatur
  - Brandschutz

Zu kleine Flächen am Arbeitsplatz erhöhen das Unfallgeschehen in Backbetrieben. Die freie, unverstellte Fläche muss so bemessen sein, dass sich die Beschäftigten bei ihrer Tätigkeit ungehindert bewegen können.



Je nach Arbeitsbereich und anfallender Menge von gleitfördernden Stoffen wie Teig- und Fettresten ist der Fußboden entsprechend den Anforderungen an die Rutschhemmung (R) und an den erforderlichen Verdrängungsraum (V) zu gestalten.

### Stolpern, rutschen, stürzen

- Unterweisung der Beschäftigten zu freier Sicht auf den Transportweg
- Verkehrswege, Treppen und Notausgänge immer frei von Hindernissen halten
- geeignete Berufsschuhe mit ausreichender Rutschhemmung bereitstellen und das Tragen beaufsichtigen
- Sicherheitsschuhe bereitstellen und das Tragen beaufsichtigen, wenn mit schweren Lasten zu rechnen ist
- Hebe- und Transporthilfsmittel einsetzen, um die Muskel-Skelett-Belastungen zu vermeiden
- schwere Lasten zu zweit tragen

### Explosionsschutz

- In vielen Backbetrieben besteht unter bestimmten Umständen Explosionsgefährdung durch:
  - Mehlstaub
  - Getreidestaub
  - brennbare Flüssigkeiten (Backtrennmittel)
  - Gase (Flüssiggas)
- Zündquellen vermeiden, zum Beispiel
  - offenes Feuer
  - elektrische Funken
- Explosionsschutz im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung betrachten
- Explosionsschutzdokument erstellen
- abgeleitete Sicherheitsmaßnahmen umsetzen und Beschäftigte unterweisen

### Brandschutz und elektrischer Strom

- Fettbackgeräte nie unbeaufsichtigt betreiben
- geeignete Feuerlöscheinrichtungen bereitstellen: beispielsweise Feuerlöscher Brandklasse F
- elektrische Geräte und Anlagen regelmäßig prüfen

### Bäckerasthma vermeiden

- Absaugung einschalten
- Staubkonzentration mindern durch:
  - staubarme Arbeitsverfahren
  - staubarme Reinigungsverfahren
- bei offener Mehleingabe:
  - Säcke vorsichtig aufschneiden
  - Füllschläuche verwenden oder
  - Fallhöhe des Mehls reduzieren
- entleerte Säcke staubarm entsorgen

### Hautschutz

- Hautschutzplan aufstellen
- geeignete Schutz- und Pflegemittel bereitstellen und auf deren Verwendung achten
- für bestimmte Tätigkeiten diffusionsoffene Handschuhe bereitstellen
- bei Einweghandschuhen Handschuhtragezeiten überwachen
- keine Latex-Handschuhe und keine gepuderten Einweghandschuhe verwenden (Allergie)



### Weitere Informationen

- DGUV-Regel 110-004: Branche Backbetriebe
- DGUV-Information 213-705: Empfehlungen Gefährdungsbeurteilung der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung – Mehlstaub in Backbetrieben
- DGUV-Vorschrift 3: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
- Technische Regel für Betriebssicherheit TRBS 1201: Prüfung von Anlagen in explosionsgefährdeten Bereichen
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A1.5, Anhang 2: Anforderungen an die Rutschhemmung von Fußböden
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR V3, 4.2.1: Einrichten von Arbeitsstätten
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A1.3: Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.3: Fluchtwege und Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan
- Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A4.3: Erste-Hilfe-Räume, Mittel und Einrichtungen zur Ersten Hilfe