

Wider den großen Knall



Deutschland hat die Pflicht zur Umsetzung des Explosionsschutzdokuments nach der europäischen ATEX-95-Richtlinie auf den 1. Januar 2006 vorgezogen. Mit Otto Engemann, Inhaber des Silospezialisten AT-Produktentwicklung GmbH, Lauda-Königshofen, sprach brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil.

Keil: Seit dem 1. Juli 2003 müssen Anlagen, Geräte und Schutzsysteme zur Verwendung in explosionsgefährdeten Bereichen die EU-Richtlinie 94/9/EG (ATEX 95) erfüllen. Inwieweit und in welchem Ausmaß ist die Lebensmittelindustrie und speziell die Backbranche davon betroffen?

Engemann: Grundsätzlich sind alle Betriebe, die mit explosionsfähigen Stoffen wie z.B. Getreidemehl arbeiten, betroffen. Dies gilt insbesondere für die Backbranche, wo diese Stoffe, beispielsweise Mehle, immer vorkommen.

Keil: Nach der Richtlinie muss man salopp gesagt die Explosionsrisiken und mögliche Zündquellen ermitteln und bewerten und dann je nach Gefährdungsart abgestuft Maßnahmen ergreifen. Das Ganze muss schließlich dokumentiert und organisiert sein. Für wie viel Prozent der Anlagen in der deutschen Backbranche liegt Ihrer Schätzung nach ein solches Explosionsschutzdokument vor?

Engemann: Nach meiner Einschätzung liegt der Anteil zur Zeit weit unter 10%. Ab dem 3. Oktober 2002 gilt außerdem die neue Betriebssicherheitsverordnung

Mobile Stikkenwagen- & Backblechreinigung Direkt beim Kunden

Vorteil: Sie verzichten während der Produktion immer nur auf 2 Stikkenwagen (ca. 30 min.)

Ergebnis: schnell, sauber und günstig

Auf Wunsch werden Rollen getauscht und defekte Auflagen geschweißt.

Zurück erhalten Sie fast neue Wagen.



Herbstangebot: Ringrohrbeheizter Steinbackofen, Neu, 9,6 m² Bfl. 29.900,00 €

Stikkenbackofen, Neu, Öl oder Gas beheizt, für 1 Wagen Blechgröße 78 x 58 cm, ab 17.900,00 €

Reinigungsanlage für Stikkenwagen, Backbleche und Kunststoffkörbe, neuwertig 29.900,00 € inkl. **Garantie und Montage**

Wir stellen auf der Sachsenback 2004

in Halle 1.0, Stand 1.0.314, vor:

Die neue Aluminium-Backblech-Generation ohne einzufetten.

Wir unterbreiten Ihnen ein unverbindliches Angebot.

HOKU - Mobile Stikkenwagen- und Blechreinigung

Tel.: 03 84 85/2 19 47

Fax: 03 84 85/2 19 48

Handy: 0171/5 44 52 27

Bäckereiservice TS

Fax: 03 97 74/2 06 63

Handy: 0170/2 81 57 85

Das Beste an Qualität...



S 400 - Das Kraftpaket

Groß in der Qualität -
Klein in der Größe
S 400 von Richter - der kleinste
Ladenstikkenofen.
Powerdampf und gleichmäßiges
Backen auf kleinstem Raum.

TP - Der Allrounder

der kleinste, flexibelste Pizzatunnelofen von Richter, den man sogar mit einem Etagenbackofen kombinieren kann.

Arbeitet mit stehender Hitze und reinigt sich selbst.



RICHTER

Bäckereimaschinen / baking systems

Panoramastraße 7 - D-71296 Heimsheim

Telefon: +49 (0) 70 33/1 39 33 - Fax: +49 (0) 70 33/1 39 10

E-Mail: info@rudolf-richter-gmbh.de - www.rudolf-richter-gmbh.de

Besuchen Sie uns auf der Evenord - auf dem Bäckostand

Otto Engelmann (57)



Nach der Ausbildung Techniker und Refa (Studium) beteiligte er sich 1983 an der Firmen-gründung von AT, deren alleiniger Gesellschafter er seit 1986/87 ist. Das Unternehmen ist neben der Silo- und Dosiertechnik spezialisiert auf Vor- und Sauerteiganlagen – 2003 erhielt AT/Hefe die iba-Trophy für ihre neue Vorteiganlage zur rationellen Bereitstellung fester Sauerteige mit einer TA 170. 1995 baute AT eine neue Verwaltung in Lauda-Königshofen und erweiterte die Produktion, 2001 übernahm Engelmann den Silobauer Hefe. Beide Unternehmen sind nach DIN ISO 9001/2000 zertifiziert.

(BetrSichV), die auch die ElexV aufhebt. Für die Übergangsvorschriften heißt es in § 27: „Für Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe in explosionsgefährdeten Bereichen, die vor dem 3. Oktober 2002 erstmalig bereitgestellt oder eingeführt worden sind, hat der Arbeitgeber seine

Pflichten nach § 6 Abs. 1 [Erstellen eines Explosionsschutzdokumentes] spätestens bis zum 31. Dezember 2005 zu erfüllen.“ Der Weiterbetrieb einer überwachungsbedürftigen Anlage, die vor dem 1. Januar 2003 befugt betrieben wurde, ist zulässig. Eine nach dem bis zu diesem Zeitpunkt geltenden Recht erteilte Erlaubnis gilt als Erlaubnis im Sinne dieser Verordnung. Für überwachungsbedürftige Anlagen, die vor dem 1. Januar 2003 bereits erstmalig in Betrieb genommen waren, bleiben hinsichtlich der an sie zu stellenden Beschaffenheitsanforderungen die bisher geltenden Vorschriften maßgebend.

Keil: Muss man jetzt nachrüsten oder nicht?

Engelmann: Trotz anders lautender Gerüchte im Markt kann ich eindeutig klarstellen, dass es ab dem 1. Januar 2006 keine Pflicht zur Nachrüstung oder Veränderung bestehender Ex-Geräte oder Ex-Anlagen gibt, die die Beschaffenheit betreffen. Aber der in der Richtlinie 1999/92/EG genannte Termin des 30. Juni 2006 für die Umsetzung des Explosionsschutzdokuments ist vom deutschen Gesetzgeber auf den 31. Dezember 2005 vorverlegt worden.

Keil: Im Backgewerbe sind es vor allem die Stäube, die ein Risiko darstellen, obendrein eines, das nur schwer zu kalkulieren ist. Woran liegt das, warum sind

Stäube so „unberechenbar“? Warum lassen sich beispielsweise die Staubkonzentrationen nur schwer begrenzen?

Engelmann: Stäube sind sehr wohl berechenbar, wenn man deren auftretende Menge stark begrenzt. Staubkonzentrationen lassen sich außerhalb von Silos und Behältern in der Regel technisch so weit minimieren, dass sie kein explosionsfähiges Gemisch mehr bilden bzw. durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen fast gegen null reduziert werden können.

Keil: Sehen Sie das Backgewerbe ausreichend sensibilisiert für diese Problematik? Wie sieht es inzwischen mit den Kontrollen und den möglichen Strafen bei Nichterfüllung aus?

Engelmann: Großbetriebe sind sensibilisiert, da technisches Personal und Know-how vorhanden sind, Klein- und Mittelbetriebe eher weniger bzw. gar nicht. Nur bei Neuplanungen und Umbauten wird nach ATEX nachgefragt, da dies von den Gewerbeaufsichtsamtern gefordert wird. Bei Nichterfüllung kann es bis zur Stilllegung der Anlage führen. Für bestehende Anlagen gilt dies erst ab dem 1. Januar 2006.

Keil: Vermeidung von Stäuben ist sicherlich ein Weg, das Explosionsrisiko zu mindern, aber das reicht kaum aus. Welche konstruktiven Möglichkeiten haben denn die Silobauer, das Risiko zu verkleinern?

Engelmann: Ich kann natürlich nur für unser Haus sprechen. Anlagensysteme des Hauses AT-Hefe können die Anforderungen der neuesten ATEX-Richtlinien erfüllen. Bei besonders explosionsfähigen Stoffen wie z.B. Zucker und Stärke, werden durch entsprechende Druckentlastungsmaßnahmen (z.B. Berstscheiben oder druckstoßfeste Ausführung) der Anlagenausführung Rechnung getragen. Der Anlagenpreis kann sich bei solchen Anlagen je nach Ausführung bis zum Doppelten erhöhen.

Anzeige

MEISTER LEISTUNG

zum Sparpreis. Kein Brotschneider von gestern, sondern neues Modell mit der überlegenen Technik 2004.

Die Garantie für noch leichtere Bedienung und beste Schnittergebnisse bei allen Brotsorten. Braucht wenig Platz und leistet viel im täglichen Dauerbetrieb.

KOBOLD HA

NEU

Jetzt günstig wie noch nie!

Rufen Sie sofort an!

Nur € 2.750 zzgl. MwSt.

Auch als Vollautomat und in SB-Ausführung lieferbar. Auf Wunsch auch in Edelstahl.



RMT REGO

Maschinentechnologie GmbH

HERLITZIUS

Schneidetechnologie GmbH

Rheinische Straße 6, 42781 Haan
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69
mail@rmt-rego.com • herlitzius@t-online.de

Reinigen ohne Mühe! Saubere Backbleche & Backformen



mit **Record-pro**
Wirksam und günstig wie nie!

Renosan GmbH

☎ 08191/21100
info@renosan.de
www.renosan.de

Wir stellen aus: Evenord+BÄKO Franken, Nürnberg 09. – 10.10.2004, Stand 234
Sachsenback, Leipzig 30.10. – 01.11.2004, Stand 636

Keil: Die Richtlinie fordert Entkoppelungseinrichtungen für Stäube. Was ist denn darunter zu verstehen?

Engelmann: Durch Maßnahmen der explosionstechnischen Entkoppelung ist es möglich, eine Explosion auf einen bestimmten Bereich zu begrenzen. Auch bei Mehlsiloanlagen ist es wichtig, dass eventuell auftretende Staubexplosionen sich nicht in der gesamten Anlage z.B. bis zur Entnahmewaage in der Backstube oder über mehrere Räume ungehindert fortpflanzen. Deshalb muss eine Siloanlage in Einzelbereiche unterteilt werden und durch entsprechende Aggregate wie Schleusen und Klappen entkoppelt sein. Besonders wichtig dabei ist, dass bei diesen technischen Geräten die vorgeschriebenen Schutzarten nach ATEX-Kategorie eingehalten werden.

Keil: Wie weit lassen sich die Maßnahmen und Schutzeinrichtungen im Rahmen einer übergeordneten Produktionssteuerung und -überwachung einbinden?

Engelmann: Beim Einsatz einer übergeordneten Steuerung von AT-Hefe, sind diese Maßnahmen selbstverständlich darin eingebunden.

Keil: Was müssen die Betriebe konkret machen, wer hilft ihnen dabei und was kostet das durchschnittlich pro Siloanlage oder Betrieb?

Engelmann: Grundsätzlich muss sich jeder Betreiber gemäß der Betriebssicherheitsverordnung mit der Thematik ATEX befassen und eine für seinen Betrieb erforderliche Gefährdungsanalyse erstellen. Aus dieser Analyse ergeben sich zwangsläufig die entsprechenden ATEX-Zonen, daraus wiederum ergeben sich die notwendigen Geräte-Kategorien. Nur der Betreiber ist für die Einhaltung und Umsetzung der erforderlichen Schutzmaßnahmen verantwortlich.

Berufsgenossenschaften und Gewerbeaufsichtsämter geben in der Regel entsprechende Hilfestellung zur ATEX-Thematik. AT-Hefe kann mit ihrem Know-how und als Spezialist im Bereich Rohstofflogistik in Form von Dienstleistung selbstverständlich beratend unterstützen und bei der Umsetzung der ATEX-Maßnahmen mitwirken. Was die Kosten betrifft, so kann man keine pauschale Aussage treffen, denn diese Kosten müssen differenziert auf 3 Punkte betrachtet werden und zwar in a) Gefährdungsanalyse, b) Explosionsschutzdokument und c) technische Einrichtung. Die Kosten der einzelnen Punkte sind je nach Betriebsgröße sehr unterschiedlich zu bewerten, können aber in keinem Fall kostenneutral dargestellt werden.

Keil: Nach ATEX kann sich wer zertifizieren lassen, von wem und welche Auswirkungen hat das beispielsweise auf die Betriebsversicherungsbeiträge der Backbetriebe?

Engelmann: Der Begriff ATEX-zertifiziert lässt sich nicht auf Betreiber anwenden. Diese Zertifizierung wird nur von Herstellern, die ATEX-Geräte in Umlauf

BREZEL-SCHLING-ROBOTER

- Der erste wirtschaftliche Brezel-Schling-Roboter.
- Kompakt und fahrbar (Aufstellfläche ca. 5x1m).
- Nicht länger als Langroller mit Schlingtisch!!!
- Schlingt 1.500 Stück pro Std. mit nur einer Person.
- Nun auch mit bewährtem Strang-Langroller.
- Brezel, Stangen, Hörnchen etc. auf der gleichen Maschine!



FREY Frey Sondermaschinen
KANDEL Elsässer Straße 32
SONDERMASCHINEN 76870 Kandel

Telefon: (0 72 75) 16 22 • Telefax: (0 72 75) 86 38

<http://www.frey-sondermaschinen.de>

Besuchen Sie unser
Funktionsvideo im Internet!

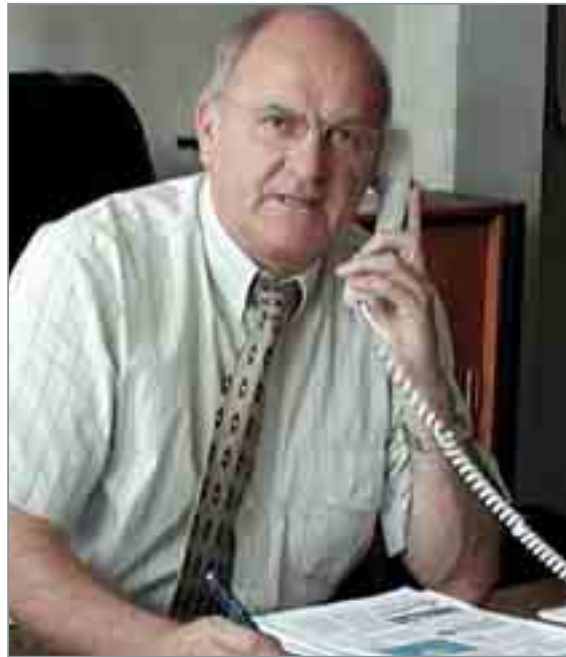
bringen, gefordert. Der Betreiber selbst kann beim Einsatz eines Management Systems wie z.B. DIN/ISO 9000 ff die Prozesse aus dem Explosionsschutzdokument erweitern. Eine Auswirkung auf die Betriebsversicherungsbeiträge der Backbetrieb kann ich zur Zeit noch nicht einschätzen. Ich könnte mir jedoch vorstellen, dass ein durchgängiges Explosionsschutzdokument ähnliche Auswirkungen auf die Beitragssätze hat, wie eine Alarmanlage im Haus oder Auto.

Keil: *Wem geht es an den Kragen, wenn etwas passiert und es stellt sich heraus, dass der Richtlinie nicht Genüge getan würde?*

Engelmann: Wie bereits erwähnt, ist in erster Linie immer der Betreiber verantwortlich. Der Lieferant ist nur für die Einhaltung der von ihm zugesicherten Eigenschaften verantwortlich. Bei Nichterfüllung der zugesicherten Eigenschaften haftet auch der Lieferant für den daraus entstandenen Schaden.

Keil: *Sind eigentlich alle Silobauer in der Lage, ATEX-gerechte Anlagen zu liefern oder gibt es auch in dieser Branche „schwarze Schafe“?*

Engelmann: In diesem Punkt kann ich selbstverständlich nur für mein Haus sprechen. AT-Hefe ist in der



Lage, ATEX-gerechte Anlagensysteme zu liefern. Wir wissen aber, dass es wie in jeder Branche auch hier sogenannte „schwarze Schafe“ gibt, diese sind uns bekannt. Durch entsprechende Aufklärung versuchen wir, die Betreiber vor Fehlinvestitionen zu schützen.