



Berufsbedingte Hauterkrankungen

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

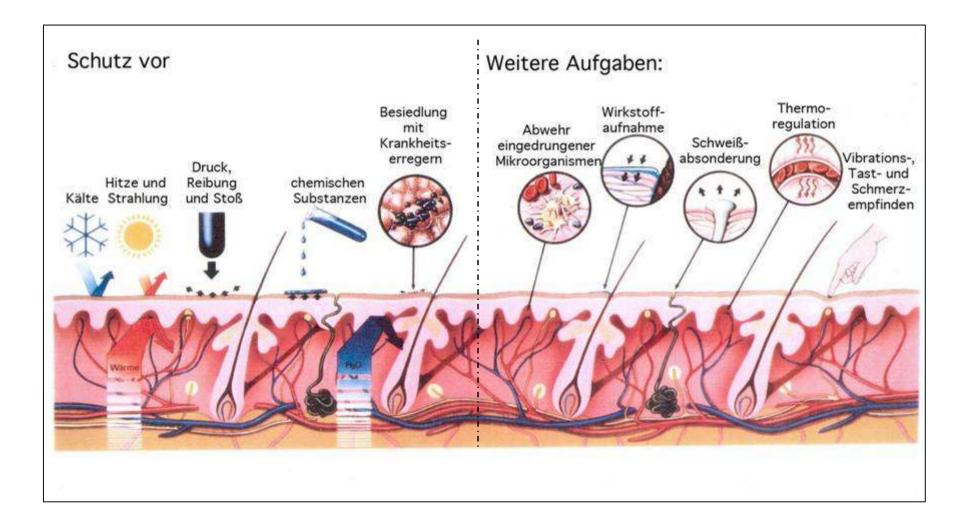






Einige Funktionen der Haut



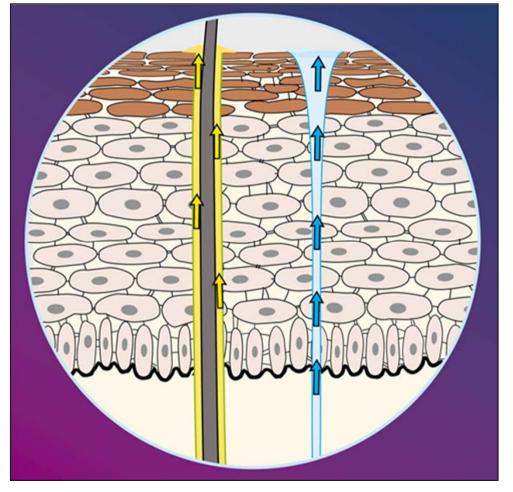






Aufbau der Oberhaut





Hornzellschicht aus Hornschüppchen

Verhornungszone

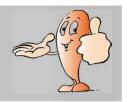
Basalzellschicht

Haar mit Talgkanal Schweißkanal





Ekzeme



Akut-irritatives Handekzem

Akute Einwirkung z. B. konzentrierter Lauge/Säure → Hautschaden bei jeder Person (Hautunfall)

Chronisch-irritatives Handekzem

Chronische Einwirkung → Überforderung der natürlichen Erneuerungsfähigkeit der Haut (Abnutzung)

Allergisches Handekzem

Wiederholter Kontakt mit Allergen → Hautreaktion bei einigen Personen (Überempfindlichkeit)

Atopisches Ekzem

Anlagebedingte Minderbelastbarkeit → Hautreaktionen bei Kontakt auch bei weniger ausgeprägten Einwirkungen (empfindliche Haut)





BGN Chronisch irritatives Handekzem



Lokalisation

 Bereich der dünneren Haut der Hände z. B. Fingerzwischenräume

Auslöser

- Schädigung der Hautbarriere
- Überforderung der natürlichen Erneuerungsfähigkeit der Haut

Symptome

- Trockene, gespannte Haut
- Schuppung
- Rötung
- Juckende Bläschen

- Nässen
 - Einrisse
 - Vergröberte Hautfältelung





Hautschäden







Relevant im Nahrungsmittel verarbeitenden Gewerbe

- Abnutzungsdermatose (chronisch irritatives Handekzem)
- Allergisches Kontaktekzem





Modellvorstellung Zweiphasenekzem





Gesunde Haut



Schädigung der Hautbarriere



Eindringen von Allergenen in tiefere Hautschichten



Sensibilisierung



Allergisches Kontaktekzem





Risiko Einwirkungen



- Häufiger Wasserkontakt / Feuchtarbeit
- Umgang mit hautbelastenden Stoffen
- Stoffe, die eine Allergie auslösen können
- Mechanische Belastungen





Risiko Einwirkungen











Entscheidend

• Art

Dauer

Konzentration





Zusammenfassung Faktoren der Hautbelastbarkeit





Günstig

- Normale Haut
- Hautschonende Tätigkeit
- Geeigneter Hautschutz

Ungünstig

- "Empfindliche" Haut
- Hautbelastende Tätigkeit
- Ungenügender Hautschutz
- Hautbelastung in der Freizeit



Umgang mit RM/Gefahrstoffen

- Gefährdungsbeurteilung
- Maßnahmenhierarchie (ArbSchG, GefStoffV)
- Substitution
- Technische Maßnahmen z. B. Verwendung von Maschinen
- Organisatorische Maßnahmen z. B. Rotation bei Reinigungsarbeiten
- Personenbezogene Maßnahmen z. B. Bereitstellung und Benutzung von PSA



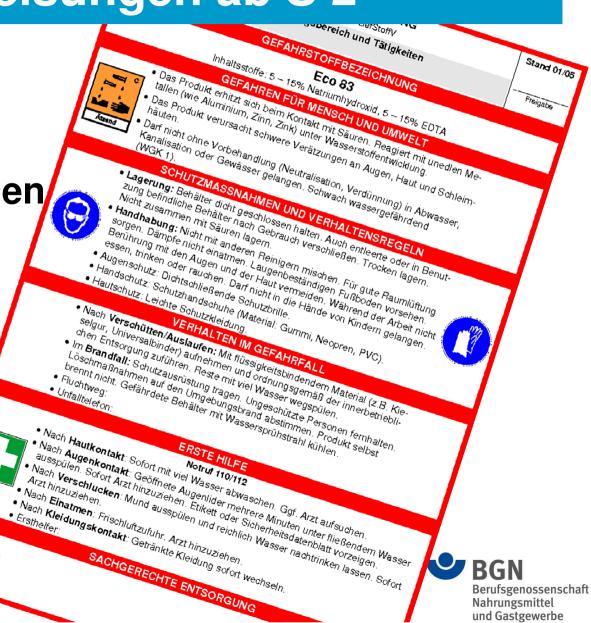
Betriebsanweisungen ab S 2

GefStoffV

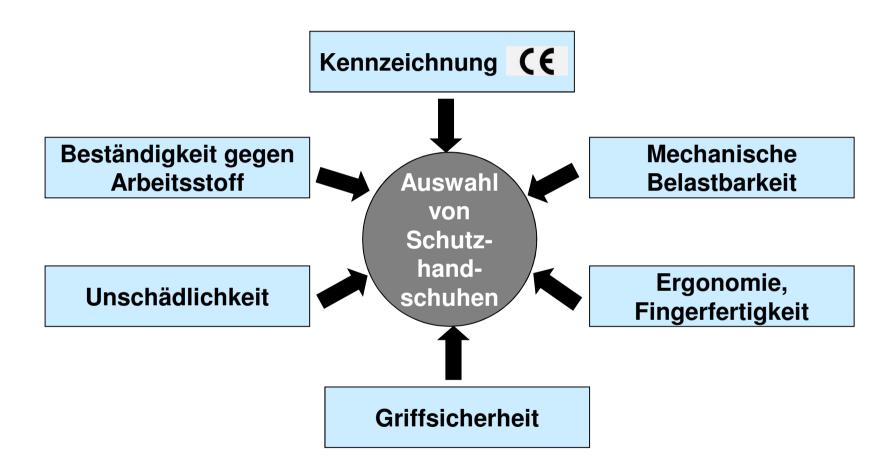
Unterweisung

PSA bereitstellen

PSA benutzen



Schutzhandschuhe – Auswahl





Charakterisierung von Schutzhandschuhen

- Kategorie I (Schutz gegen geringe Risiken)
 - z. B. Gartenarbeit
- Kategorie II (Schutz vor mittleren Risiken)
 - z. B. Arbeiten mit Wasser, Teller spülen
- Kategorie III (Schutz vor tödlichen Gefahren oder ernsten und irreversiblen Gesundheitsschäden)
 - Umgang mit Gefahrstoffen wie z. B. Grillreiniger, Natronlauge

und Gastgewerbe

Schutzhandschuhe – Anforderungen 8. ProdSGV

| | Kategorie I | Kategorie II | Kategorie III |
|------------------------------------|-------------|--------------|---------------|
| Technische Unterlagen | | | • |
| Informationsbroschüre | | • | • |
| CE-Kennzeichnung ohne Kennummer | • | • | |
| CE-Kennzeichnung mit Kennummer | | | • |
| Konformitätserklärung | • | • | • |
| EG-Baumusterprüfung | | • | - |
| EG-Qualitätssicherungssystem | | | • |



Schutzhandschuhe – Symbole



Schutz gegen mechanische Gefahren



Schutz gegen Schnitte und Stiche



Schutz gegen Ionisierende Strahlen



Schutz gegen Kettensägen



Schutzausrüstung für Feuerwehrleute



Bedienungsanleitung/Gebrauchsanweisung



Schutz gegen Kälte



Schutz gegen Hitze und Flammen



Schutz gegen radioaktive Kontamination durch Partikel



Schutz gegen chemische Gefahren (entsprechend den Anforderungen nach EN 374-1;2003, 5.2.1 und 5.3.2)



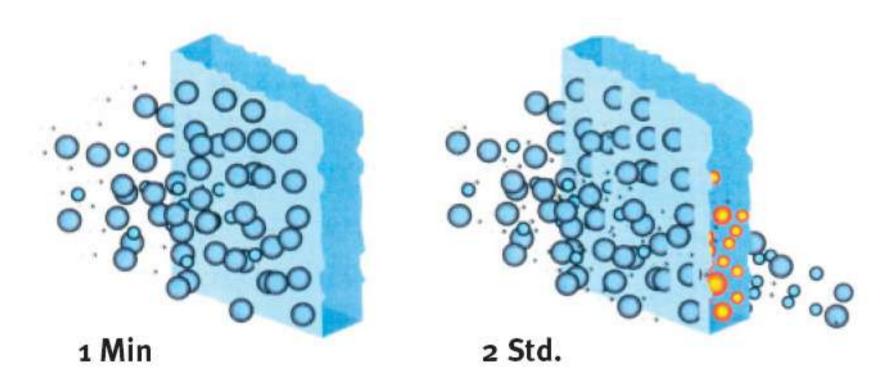
Schutz gegen chemische Gefahren (entsprechend den Anforderungen nach EN 374-1;2003, 5.2.1)



Schutz gegen bakteriologische Kontamination



Schutzhandschuhe – Prüfungen



Permeation: Chemische Stoffe durchdringen den Handschuh durch das geschlossene Material in unterschiedlich langen Zeiten

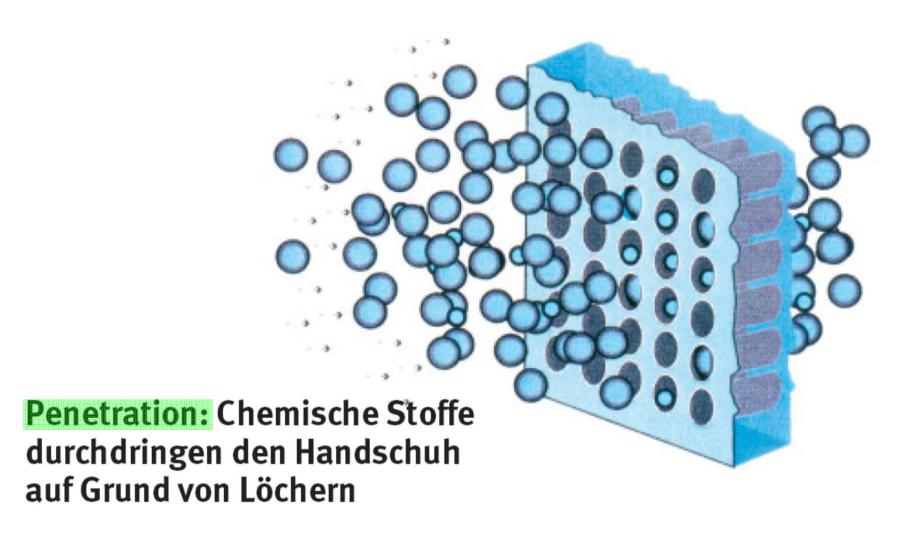


CSH – Prüfung (Permeation EN 374)

| Durchbruchzeit in mm | Schutzindex | Kenn- buchstabe | Prüfchemikalie | CAS-RN | Klasse |
|----------------------|------------------|--------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| > 10 | Klasse 1 | A | Methanol | 67-56-1 | Primärer Alkohol |
| > 30 | Klasse 2 | | | | |
| > 60 | Klasse 3 | В | Aceton | 67-64-1 | Keton |
| | Vlassa A | С | Acetonitril | 75-05-8 | Nitril |
| > 240 Achtu | ng: eine Mo | lekul | are Wand | erun | Coloriertes Paraffin |
| / 240 | hemikalien | | | | |
| Die | Permeation | n beg | innt mit d | ėm ⁻³ | Aromatischer Kohlen- wasserstoff |
| E | rstkontakt; | die a | ndedeben | 9-89-7 | Amin |
| - Durch | bruchzeit d | arf nic | Tetrahydrofuran Cht auf m | 109-99-9 ehre l | Heterozyklische und |
| A de a Ha | - - - - - - | | Ethylacetat | 141-78-6 | Ester |
| Arbeits | schichten a | ngere | echnet we | rgen | Aliphatischer Kohlen- wasserstoffe |
| | | K | Natriumhydroxid 40% | 1310-73-2 | Anorganische Base |
| | | L | Schwefelsäure 96% | 7664-93-9 | Anorganische Säure |



Schutzhandschuhe – Prüfungen





Chemikalienschutz – Symbole



Becherglas – wasserfeste Schutzhandschuhe und geringen Schutz vor chemischen Gefahren

Für Schutzhandschuhe, die bei der Permeationsmessung mit drei der festgelegten Prüfchemikalien Level 2 nicht erreichen. Penetrationsprüfung (Luft/Leck bzw. Wasser/Leck) wurde bestanden. Zutreffende Prüfnorm ist anzugeben.

Durchbruchzeit < 30 Minuten



Bedienungsanleitung / Gebrauchsanleitung

Zusammen mit dem Piktogramm Becherglas anzuwenden. Deutet darauf hin, dass ohne das Lesen weiterer Produktinformationen der Handschuh nicht geeignet eingesetzt werden kann.



Erlenmeyerkolben – Chemikalienschutzhandschuhe

Für Schutzhandschuhe, die bei der Permeationsmessung mit drei der festgelegten Prüfchemikalien mindestens Level 2 erreichen, ebenso bestandene Penetrationsprüfung. Zutreffende Kennbuchstaben der Prüfchemikalien sind anzugeben bzw. der Bedienungs-/Gebrauchsanleitung zu entnehmen. Zutreffende Prüfnorm ist anzugeben.

Durchbruchzeit > 30 Minuten



Schutzhandschuhe – Prüfungen

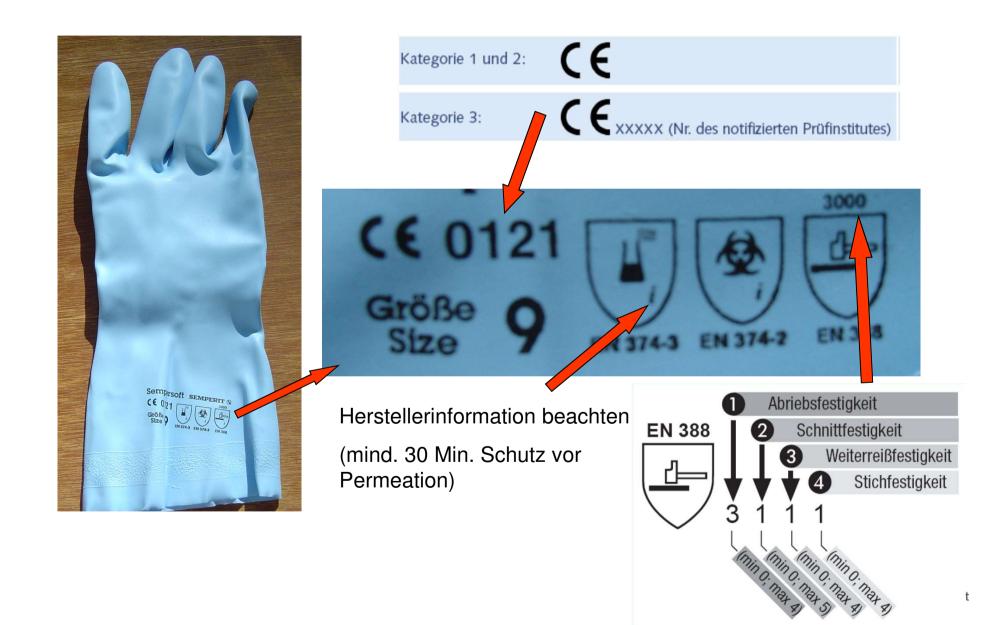




Irreversible
Materialdefekte aufgrund
von Degradation
(freiwillige Information
durch Hersteller)

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Schutzhandschuhe – Kennzeichnung



Chemische Materialbeständigkeit

Naturlatex

- weitgehend flüssigkeitsdicht
- beständig gegenüber anorganischen Verbindungen
 unbeständig gegenüber Fett / Ölmation
 Nitril / Neopren

Nitril / Neopren

- beständig gegen anorganische und organische Verbindungen
- gute mechanisme Belastbarkeit

PVC

dig gegen anorg. Verbindungen (H⁺/OH⁻) Ingt beständig gegen organische Lösungsmittel

Berufsgenossenschaft

und Gastgewerbe

Hautschutzplan – Beispiel

| WAS | WANN | WIE | WOMIT | WER |
|---------------------------------------|---|---|------------------|--|
| Hautschutz- mittel | Vor hautschädigender Tätigkeit (ggf. mehrfach täglich) | Gründliches Eincremen | Produkt -name | Gemäß Gefährdungs- beurteilung (z.B. Köche, Bäcker, Reinigungspers.) |
| Schutzhand- schuhe | Bei hautschädigender Tätigkeit (z.B. Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln) | Nur mit trockenen, sauberen Händen anziehen Stulpen ggf. umschlagen | Produkt -name | Gemäß Gefährdungsbeurteilung (z.B. Reinigungspersonal) |
| hygienische Hände- desinfektion | Wenn aus hygieni- schen Gründen erforderlich (z.B. nach jedem Toilettengang) | Gemäß Herstellerempfehlung | Produkt -name | Gemäß HACCP, (z.B. Köche) |
| Hände- waschen | Nur bei Verschmutzung | Hände nass machen Handreinigungsmittel dosiert auftragen, mit kühlem Wasser aufschäumen abwaschen Hände sofort gut abtrocknen | Produkt -name | Bei Bedarf |
| Hautpflege | Nach der Arbeit | Gründliches Eincremen | Produkt -name | Bei empfindlicher Haut |



Reinigungsplan – Beispiel

| Bereich | Tätigkeit | Wie oft? | Wie? | Womit? | Wer? |
|-------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|---------------|-------------------|
| Spülküche | Töpfe spülen | laufend | Von Hand mit Padschwamm | Spülmittel | Küchenhilfskräfte |
| Warme Küche | Manuelle Reinigung Kombidämpfer | nach Gebrauch | Von Hand mit Padschwamm | Grillreiniger | Köche |
| | | | | | |



Handschuhplan

- Alle gesammelten Erkenntnisse, Auswahlkriterien und die daraus resultierenden Entscheidungen finden in einem Handschuhplan ihren Niederschlag.
- Ausgewählte Handschuhmodelle werden pro Arbeitsplatz / Tätigkeit abgebildet
- Vorteile
 - jeder kann nachvollziehen welcher Schutzhandschuh getragen werden soll
 - jeder kann über seinen Schutzhandschuh bescheid wissen
 - höhere Trageakzeptanz (Umfrageergebnis A)



Handschuhplan – Beispiel

| | | * | | | Begründung | |
|-------------------|--|----------------------|---|--|---------------------|-------------------------------|
| Bereich | Tätigkeit | Schutz- kategorie | Erforderliche Kennzeichnung (Symbole) | Empfohlene Materialien | Haut- gefährdung | Lebens- mittel- hygiene |
| Spülküche | Topfspüle | 2 | | Nitril, PVC, Neopren | × | |
| Warme Küche | Manuelle Reinigung Kombidämpfer | 3 | VXXK ST | Nitril, PVC, Neopren, Latex | | |
| Kalte Küche | Anrichten von Speisen (fetthaltige) | 1 | S! | Nitril, PVC, Neopren | | X |
| Service | Polieren von Gläsern | 2 | ₹ Start Start | Spectra, Glasfaser, Polyester, Kevlar | X | v |
| Schwimmbadtechnik | Chlorung von Wasser | 3 | XKL | Nitril, PVC, Neopren, Latex | X | |
| 10169 | | | | | | 0 |
| Belaugung | Schneiden von Laugengebäck | 3 | WXXK ST | Nitril, PVC, Neopren, Latex | X | |



Tätigkeits-/Reinigungsplan mit integriertem Handschuhplan

| Bereich | Tätigkeit | Wie oft? | Wie? | Womit? | Wer? | Schutzhand- schuh |
|-------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|---------------|-------------------|----------------------|
| Spülküche | Töpfe spülen | laufend | Von Hand mit Padschwamm | Spülmittel | Küchenhilfskräfte | |
| Warme Küche | Manuelle Reinigung Kombidämpfer | nach Gebrauch | Von Hand mit Padschwamm | Grillreiniger | Köche | * |



Take Home Message

- Hautschutz- und Pflegecreme verwenden
- Latexmaterial vermeiden (Vermeidung von Allergien)
- Keine gepuderten Einmalhandschuhe
 - Häufigeres Händewaschen notwendig
 - Maisstärkepuder trocknet die Haut aus
 - Verletzung der Oberhaut durch Reibemittel
- Nitrilhandschuhe bevorzugen

