

Hautschutz in Küchen

**DEINE HAUT.
DIE WICHTIGSTEN
DEINES LEBENS.** **2m²**

In Küchen ist die Haut der Mitarbeiter durch wiederholten Kontakt mit Wasser oder feuchten Lebensmitteln, häufiges Händewaschen und das Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen gefährdet. Diese Gefährdung wird als Feuchtarbeit bezeichnet. Zusätzlich müssen vielfältige Reinigungsarbeiten durchgeführt werden. Die in Koch- und Spülbereichen entstehenden hohen Temperaturen und die hohe Luftfeuchtigkeit tragen ebenfalls zur Hautbelastung bei.

Die Einwirkung von Wasser alleine genügt bereits, um die Eigenschaften der Haut zu verändern. Wenn die Haut Nässe ausgesetzt ist, quillt diese auf, was nach längerer Einwirkung zu dem landläufig als „Waschfrauenhände“ bezeichneten Erscheinungsbild führt. Der gleiche Effekt tritt beim Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen („okklusive Schutzausrüstung“) über längere Zeit auf. Durch den Wärme- und Feuchtigkeitsstau im Handschuh quillt die Haut auf und die Struktur der Oberhaut verändert sich. Als Folge nimmt die mechanische Belastbarkeit der Haut stark ab. Ihre Barrierefunktion wird empfindlich gestört und schädigende Stoffe können in die Haut eindringen. Bei Reinigungsarbeiten ist die Haut den Reinigungsmitteln und beim manuellen Entfernen hartnäckiger Anhaftungen auch mechanischen Belastungen ausgesetzt.

Die Belastung der Haut der Mitarbeiter in der Küche muss vorrangig durch technische oder organisatorische Maßnahmen verringert werden. Wann immer möglich, sollten Geschirr, Töpfe und verschmutzte Gerätschaften in Spülmaschinen gereinigt werden. Die Reinigung von Konvektomaten kann erleichtert werden, in dem vor der Reinigung eine sogenannte „Leerfahrt“ durchgeführt wird. Die Beschaffung selbstreinigender Geräte führt zu einer weiteren Verringerung der Belastung, da dann manuelle Reinigungsarbeiten nur noch selten erforderlich sind.

Feuchtarbeiten lassen sich im Küchenbereich nicht ganz vermeiden. Durch einen Wechsel zwischen Nass- und Trockenarbeiten und die Verteilung der Belastung durch Feuchtarbeit auf mehrere Mitarbeiter (z.B. durch eine Rotation über verschiedene Arbeitsplätze) können die Belastungen für den einzelnen Beschäftigten verringert werden.

Vor Arbeitsaufnahme und nach intensiven Handreinigungen sollten Hautschutzmittel verwendet werden. Es gibt verschiedene Produkte, die explizit für die Anwendung bei der Lebensmittelherstellung und im Küchenbereich angeboten werden. Die Hautpflegemittel werden rasch von der Haut aufgenommen. Auswirkungen auf die hergestellten Speisen sind von diesen Produkten nicht zu erwarten.

Vor längeren Arbeitspausen und nach Arbeitsende sollten Hautpflegemittel verwendet werden. Im Gegensatz zu den Hautschutzmitteln enthalten diese üblicherweise einen höheren Fettanteil und werden deshalb nicht so schnell von der Haut aufgenommen. Der Fettanteil ist jedoch wichtig, um die beruflich belastete Haut bei der Regeneration zu unterstützen. Zur Vermeidung von chronischen Hautschäden muss die Hautpflege auch in der Freizeit fortgesetzt werden.

Handschuhe dürfen nur mit sauberen, trockenen Händen angezogen werden. Zuvor aufgetragene Hautschutzmittel müssen vollständig in die Haut eingezogen sein. Wenn die Hände zuvor gewaschen werden, müssen die Hautreinigungsmittel vollständig abgespült und die Haut muss sorgfältig abgetrocknet werden.

In flüssigkeitsdichten Handschuhen kann die Wärme nicht abgeführt werden. Als Folge des Wärmestaus beginnt die Haut zu schwitzen. Da der Schweiß nicht verdunsten kann, kommt es zu einem Wärme- und Feuchtigkeitsstau. Wegen dieser Hautbelastung sollen Handschuhe nur dann getragen werden, wenn dies wirklich notwendig ist. Bei Portionierungsarbeiten kann z.B. oft mit Schöpfkellen und ähnlichen Gerätschaften gearbeitet werden, um den Kontakt der Speisen mit der Hand zu vermeiden. Oder es können an Stelle von flüssigkeitsdichten Handschuhen Baumwollhandschuhe getragen werden, die für den Produktschutz genauso wirksam sind.

Vor dem Anlegen von flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen können Mittel verwendet werden, die die Schweißbildung verringern und die oberen Hautschichten verfestigen. Völlig unterbinden können Sie die Schweißabgabe jedoch nicht. Wer in Handschuhen stark schwitzt, kann auch Baumwollunterziehhandschuhe verwenden. Diese Maßnahme hilft jedoch nur dann, wenn durchfeuchtete Baumwollhandschuhe regelmäßig gewechselt werden.

Beim Umgang mit Gefahrstoffen, die mit Warnsymbolen gekennzeichnet sind (z.B. Grillreiniger, Backofenreiniger, Reiniger für Konvektomaten) oder bei denen aus den Hinweisen auf dem Etikett (evtl. in Form von H- und P-Sätzen verschlüsselt)

oder aus dem Sicherheitsdatenblatt hervorgeht, dass besondere Schutzmaßnahmen erforderlich sind, müssen geeignete Handschuhe mit Chemikalienschutzfunktion verwendet werden. Diese erkennt man an dem Symbol mit dem Erlenmeyerkolben oder mit dem Becherglas. Bei der Auswahl von Chemikalienschutzhandschuhen sollte die Fachkraft für Arbeitssicherheit und der Betriebsarzt beteiligt werden. Einmalhandschuhe, die aus hygienischen Gründen verwendet werden, bieten in der Regel nicht den notwendigen Schutz gegenüber gefährlichen Stoffen.

Wiederverwendbare Handschuhe sollten nach Arbeitsende abgespült, anschließend „auf links“ gedreht und so aufgehängt werden, dass die Innenseite abtrocknen kann. Jeder Mitarbeiter soll nur seine eigenen Handschuhe verwenden. Zur Unterscheidung können die Handschuhe an den Stulpen gekennzeichnet werden. Vor der erneuten Benutzung sollten die Handschuhe auf Dichtigkeit geprüft werden (z. B. vom Stulpen her aufrollen). Beschädigte Handschuhe müssen ausgetauscht werden.

Die Verantwortlichen in der Küche müssen Informationen zur richtigen Nutzung der Hautmittel und Schutzhandschuhe in einem Hautschutz- bzw. Handschuhplan zusammenstellen und am Arbeitsplatz aushängen. Die Beschäftigten können sich so jederzeit über die notwendigen Schutzmaßnahmen informieren.

In folgenden Schriften finden Sie weitere Informationen zum Thema:

- Hautkrankheiten und Hautschutz, DGUV Information 212-015
- Hautschutz, DGUV Information 212-014
- Allgemeine Präventionsleitlinie Hautschutz - Auswahl, Bereitstellung und Benutzung, DGUV Information 212-017