



Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering Checkliste

Beachten Sie den Hautschutz in Ihrem Betrieb?

Personen, die in Küchen, im Catering und in der Nahrungsmittelproduktion arbeiten, leiden oft unter Handekzemen. Nicht selten sind Arbeitsausfälle die Folge. Diese Faktoren gefährden die Haut: Häufiges Händewaschen, hautaustrocknende Desinfektionsmittel und aggressive Gerätereinigungsmittel.

Die Hauptgefahren sind:

- Ekzeme und Allergien können zu Arbeitsunfähigkeit führen, eine Umschulung wird nötig
- Hautreizungen
- Gefahr durch Kontamination der Produktequalität

Mit dieser Checkliste bekommen Sie diese Gefahren besser in den Griff.

1. Füllen Sie die Checkliste aus.

Wo Sie eine Frage mit «nein» oder «teilweise» beantworten, ist eine Massnahme zu treffen. Notieren Sie die Massnahmen auf der letzten Seite. Sollte eine Frage für Ihren Betrieb nicht zutreffen, streichen Sie diese einfach weg.

2. Setzen Sie die Massnahmen um.

Verwendete Produkte

- 1 Verfügen Sie über die **notwendigen Unterlagen** mit Informationen über die Eigenschaften und Gefahren der verwendeten Produkte sowie über die erforderlichen Schutzmassnahmen?
- ja
 teilweise
 nein

Sicherheitsdatenblätter, Empfehlungen der Lieferanten.

- 2 Haben Sie die **relevanten Informationen** an alle Mitarbeitenden weitergegeben?
- ja
 nein

Informationen zu Ätzgefahren oder zu erforderlichen Schutzmassnahmen usw.

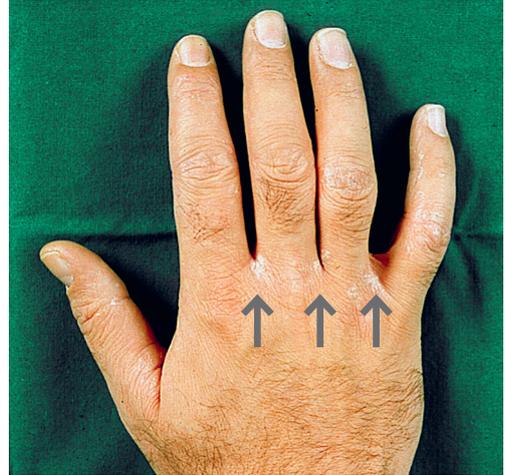
- 3 Sind alle in Ihrem Betrieb **selbst abgefüllten Gebinde** korrekt beschriftet und kennen Ihre Mitarbeitenden die Schutzmassnahmen?
- ja
 nein

Behälter, Flaschen, Dosierpumpen usw.

- 4 Haben Sie den **Ersatz von hautgefährdenden Arbeitsstoffen** durch hautverträglichere Produkte geprüft?
- ja
 teilweise
 nein

- 5 Wissen Sie, an welchen Arbeitsplätzen in Ihrem Betrieb **Feuchtarbeit** verrichtet wird?

Mitarbeitende, die mehr als 2 Stunden pro Schicht in wässrigen Medien arbeiten oder längere Zeit luftdichte Handschuhe tragen oder sehr oft die Hände reinigen. Feuchtarbeit erhöht das Risiko für Hautreizungen und erfordert daher verstärkte Hautschutz- und Hautpflegemassnahmen.



1 Ekzeme, die auf Feuchtarbeit und hautreizende Stoffe zurückzuführen sind, bilden sich besonders oft zwischen den Fingern.



2 Das Gefahrensymbol für «ätzend» weist auf ein Risiko einer Hautschädigung hin. Hautschutzmassnahmen sind nötig, insbesondere das Tragen geeigneter Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe).

Persönliche Schutzmassnahmen

- 6 Stehen Ihren Mitarbeitenden **geeignete Handschuhe** zur Verfügung?

Insbesondere für Arbeiten mit Fettlösern, Kalklösern und Mitteln für die Flächen- und Gerätedesinfektion sowie bei Kontakt zu hautreizenden/hautverfärbenden Reinigungsmitteln (siehe Kasten rechts, «Geeignete Handschuhe»). Geeignete Handschuhe finden Sie unter www.sapros.ch/schutzhandschuhe

- ja
 teilweise
 nein

- 7 Gibt es in Ihrem Betrieb **Vorschriften für den Gebrauch von Handschuhen** im Umgang mit hautreizenden und hautverschmutzenden Stoffen oder Nahrungsmitteln?
- ja
 teilweise
 nein

- 8 Steht Ihren Mitarbeitenden eine **Hautschutzcreme oder -lotion** zur Verfügung, um sich geeignet zu schützen? (Bilder 3 und 4)
- ja
 teilweise
 nein

- 9 Stehen den Mitarbeitenden effektive, aber schonende **Hautreinigungsmittel** zur Verfügung?
- ja
 teilweise
 nein

Geeignete Handschuhe

Für die Reinigung und Desinfektionen mit wässrigen Mitteln verwende Sie:

- wasserdichte Einweghandschuhe
- Chemikalienhandschuhe für langandauernde Arbeiten und wiederholten Gebrauch

Bei Arbeiten mit lösungsmittelhaltigen Produkten verwenden Sie Chemikalien-Handschuhe aus resistenten Materialien. Das benötigte Handschuhmaterial entnehmen Sie dem Sicherheitsdatenblatt.

Verwenden Sie bei Arbeiten mit häufigem Wasserkontakt Gummihandschuhe mit langen Stulpen.

- 10 Steht den Mitarbeitenden eine **Hautpflegecreme** zum Auftragen **nach der Arbeit** zur Verfügung? ja
 teilweise
 nein
- 11 Sind die **Nasszellen** mit zweckmässigen Einrichtungen ausgestattet und werden diese regelmässig unterhalten? ja
 teilweise
 nein
- Einrichtungen: Wassertemperatur regulierbar, berührungsfrei bedienbarer Wasserhahn
 - Wartung: Seifen- und Cremenspender aufgefüllt, Waschtrog täglich mindestens einmal gereinigt, Papierspender und -rollen aufgefüllt.

Organisation

- 12 Verhindern **technische Massnahmen** in Ihrem Betrieb so gut wie möglich den Hautkontakt mit reizenden, ätzenden oder sensibilisierenden Stoffen? ja
 teilweise
 nein
- Beispiele: Tauchsieb für Teilreinigung, Hautkontakt erst nach Spülvorgang, geschlossene Bearbeitung statt offene Systeme.
- 13 Ist ein **Hautschutzplan vorhanden** für den Gebrauch von Hautschutzcremen, Handreinigungsmitteln und Pflegecremen? (Tabelle 1) ja
 teilweise
 nein
- 14 Werden Mitarbeitende, die **Hautveränderungen** an den Händen aufweisen, konsequent zum Hausarzt oder Betriebsärztin geschickt? ja
 nein
- 15 Führen Sie **eine Statistik von Fällen mit Hautschäden** im Betrieb? ja
 nein

Prinzipien des Hautschutzes in der Nahrungsmittelverarbeitung

1. Hautschutz vor der Arbeit

Schutzcreme vor der Arbeit und am Ende der Pausen einreiben. Bei mehreren Benutzern sind Spendersysteme sinnvoll.

2. Handreinigung

Immer hautschonende handreinigungsmittel verwenden. Häufiger Gebrauch von aggressiven Mitteln (mit oder ohne Reibemittel) schadet der Haut. Hautreinigungsmittel mit Reibemitteln nur ausnahmsweise, bei grober Verschmutzung, verwenden. Überprüfen Sie den Hautschutz, dort wo die Haut Ihrer Mitarbeitenden regelmässig stark verschmutzt wird.

Weitere Tipps: www.suva.ch/hautschutz

3. Hautpflege nach der Arbeit

Strapazierte Hände (nach Feuchtarbeit, wiederholter intensiver Handreinigung oder langem Tragen von Gummihandschuhen) bei Arbeitsende mit einer pflegenden Creme einreiben.

4. Zweckmässige Handschuhe

Für Arbeiten mit giftigen, ätzenden, sensibilisierenden, hautreizenden Stoffen oder infektiösem Material, geeignete Handschuhe tragen. Eine Schutzcreme allein genügt nicht.



3 Hautschutz- und Hautpflegecreme gehören auch in die Fingerzwischenräume.



4 Auch die Haut um die Nägel gut einreiben.

Hauptgefährdung	Hautschutzmittel	Hautreinigungsmittel	Hautpflegemittel	Schutzhandschuhe
	vor der Arbeit und nach Pausen	nach der Arbeit und vor Pausen	nach Arbeitsende	
Häufige Händereinigung und Desinfektion	Produkt 1	Produkt 2	Produkt 3	
Anlage X reinigen				Handschuhe Typ 1
Kühlschmiermittel Y	Produkt 4	Produkt 5	Produkt 6	
Klebstoff Z	Produkt 7	Produkt 8		Handschuhe Typ 2

Tabelle 1: Beispiel eines Hautschutzplans. Übersetzen Sie solche Pläne, wenn nötig, für Ihre fremdsprachigen Mitarbeitenden.

16 **Kontrollieren die Vorgesetzten** das Befolgen der geltenden Hautschutz-Vorschriften im Betrieb und setzen sie diese durch?

- ja
 teilweise
 nein

17 Werden die **Mitarbeitenden von ihren Vorgesetzten** über die Gefahren von Hautschäden und die nötigen Schutzmassnahmen dazu **instruiert**?

- ja
 teilweise
 nein

Beachten Sie, dass neue Mitarbeitende konsequent instruiert werden. Alle Personen im Betrieb sollten mindestens einmal im Jahr über die Gefahren und den umfassenden Hautschutz eine Instruktion erhalten.

18 Gibt es in Ihrem Betrieb eine Person, die ein **Grundwissen in Gesundheitsschutz, Hygiene und Hautschutz** hat?

- ja
 nein

Falls nein, ziehen Sie eine Spezialistin/einen Spezialist bei.

Tip

Fragen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ob sie mit den zur Verfügung stehenden Hautschutzmitteln zufrieden sind. Oft ist eine mangelnde Akzeptanz gegenüber einem bestimmten Hautschutzmittel der Grund dafür, dass die Hautschutzmassnahmen vernachlässigt werden. Prüfen Sie Alternativen, wenn ein Mittel nicht verträglich ist.

Weitere Informationen

- Broschüre «Hautschutz bei der Arbeit» unter www.suva.ch/44074.d
- Faltblatt «Drei Tipps für gesunde Hände» unter www.suva.ch/84033.d
- www.sapros.ch/schutzhandschuhe – der Internet-Fachmarkt für Sicherheitsprodukte
- www.suva.ch/hauschutz alle wichtigen Informationen zum Thema

Es ist möglich, dass in Ihrem Betrieb noch weitere Gefahren zum Thema dieser Checkliste bestehen. Ist dies der Fall, treffen Sie die notwendigen Massnahmen. Notieren Sie diese auf der letzten Seite.

**Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie,
in Grossküchen und im Catering**

Checkliste ausgefüllt von: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Überprüfte Räume / Arbeitsplätze: _____

Nr.	Zu erledigende Massnahme	Termin	beauftragte Person	erledigt		Bemerkungen	geprüft	
				Datum	Visum		Datum	Visum

Wiederholung der Kontrolle am: _____

(Empfehlung: alle 6 Monate)

→ **Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an: Tel. 058 411 12 12, kundendienst@suva.ch
und für Bestellungen: www.suva.ch/67117.d**