GEFAHRSTOFFE

REIZEND, ÄTZEND, GIFTIG?

Auch im Backgewerbe sind sie ständig präsent: Kanister, Flaschen, Spraydosen und Kartons, die mit Gefahrensymbolen gekennzeichnet sind. Die darin enthaltenen Gefahrstoffe können der Gesundheit schaden. Ein Leitfaden für mehr Sicherheit.

Werner Fisi

Brezellauge (Natronlauge), Reinigungsmittel und Klarspüler für Geschirrspüler, Abflussreiniger, Backofenreiniger, Desinfektionsmittel, Sanitärreiniger, Entkalker: In all diesen Produkten stecken Gefahrstoffe. Sie sind bei falscher Anwendung gefährlich – und im Backgewerbe regelmäßig im Einsatz.

So sind beispielsweise viele Reinigungsmittel gesundheitsschädigend, weil sie ätzend wirken und schon kleine Spritzer davon Haut- oder Augenverletzungen verursachen können. Einige gefahrstoffhaltige Produkte können Beschwerden und Erkrankungen der Atemwege oder der Haut auslösen. Besonders problematisch: Oft wird die schädliche Wirkung eines Gefahrstoffs erst nach längerem und häufigerem Kontakt spürbar.

Fehler und ihre Folgen

Im Arbeitsalltag führen immer wieder Unwissenheit oder mangelndes Risikobewusstsein zu einem falschen Umgang mit Gefahrstoffen – und zu Unfällen. Die Top 5 der häufigsten Fehler:

Fehler 1: Ungeschützt – das heißt ohne/mit falscher persönlicher Schutzausrüstung – mit gefahrstoffhaltigen Produkten arbeiten
Folge: Verätzung von Haut, Augen und/oder Atemwegen

Fehler 2: Wasser in eine Säure oder Lauge schütten (falsche Reihenfolge)
Folge: spontane Wärmebildung und heftiges Verspritzen

Fehler 3: Verschiedene gefahrstoffhaltige Mittel zusammenschütten, zum Beispiel in vermeintlich leere Behälter
Folge: giftige Gase oder explosive Gemische entstehen

Fehler 4: Behälter mit Reinigungs- oder Desinfektionsmittel unverschlossen stehen lassen oder transportieren
Folge: Verätzungsgefahr beim Verschütten

Fehler 5: Reinigungsmittel oder Lauge in Lebensmittelbehälter umfüllen
Folge: Verätzungsgefahr beim Verschlucken

> „VIELE REINIGUNGSMITTEL SCHADEN DER GESUNDHEIT“

Erster Schritt: Gefährdungsbeurteilung

Als Unternehmer müssen Sie für eine sichere Gefahrstoffverwendung im Betrieb sorgen – diese beginnt mit einer Gefährdungsbeurteilung. Ermitteln Sie die Gefahrstoffe und erfassen Sie sie in einem Verzeichnis. Beurteilen Sie – bei Bedarf gemeinsam mit einer Sicherheitsfachkraft oder dem Betriebsarzt – Gefährdungen vor dem Einsatz. Lässt sich deren Anzahl verringern? Können weniger gefährliche Produkte eingesetzt werden? Wo das nicht möglich ist, müssen Sie Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit Ihrer Beschäftigten ergreifen.

Hinweise zu den Schutzmaßnahmen und Gefahren sowie Anwendungsvorschriften finden Sie in der Gefahrstoffkennzeichnung auf dem Behältnis und insbesondere im Sicherheitsdatenblatt, das Sie – falls es nicht vorliegt – beim Hersteller oder Lieferanten anfordern können.

Informieren und trainieren

Sprechen Sie mit Ihrer Belegschaft über die potenziellen Gefahren und halten Sie schriftliche Betriebsanweisungen am Arbeitsplatz bereit. Unterweisen Sie die Beschäftigten im richtigen Umgang mit Gefahrstoffen und trainieren Sie die Anwendung der Schutzmaßnahmen. ■

MEHR INFORMATIONEN

Wissenswertes zum Thema finden Sie unter „Wissen kompakt: Gefahrstoffe“ online:

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1485**

CHECKLISTE GEFAHRSTOFFE

9 Fragen, die bei der Gefährdungsbeurteilung helfen:

1. Werden ausschließlich Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit am wenigsten gefährden – möglichst welche ohne Gefahrensymbol?
2. Liefern die Hersteller bei ätzenden, reizenden oder gesundheitsschädlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln das Sicherheitsdatenblatt mit oder wird es angefordert?
3. Werden gefahrstoffhaltige Produkte getrennt von Lebensmitteln gelagert?
4. Werden Kanister mit säure- und laugenhaltigen Produkten in getrennten Auffangwannen gelagert?
5. Werden Gefahrstoffbehälter in Regalen nur bis zu einer solchen Höhe gelagert, aus der sie sich gefahrlos – also ohne Kippen und Verschütten – entnehmen lassen?
6. Wurden Betriebsanweisungen für die Verwendung von Brezellauge zur Verfügung gestellt?
7. Steht die in der Betriebsanweisung geforderte Schutzausrüstung – Schutzhandschuhe (säure-/laugenfest, robust und ausreichend lang), an den Seiten dichtschließende Schutzbrille, Schutzschürze – zur Verfügung?
8. Stehen Dosierhilfen wie Auslaufhahn und Messbecher zum Verdünnen von konzentrierter Lauge, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bereit und werden benutzt?
9. Wurden Beschäftigte, die mit Gefahrstoffen umgehen, mithilfe der Betriebsanweisungen zu den Stoffen speziell unterwiesen?