

Handschutz von Ansell für die Lebensmittelindustrie Pressemappe

Mai 2009

Inhaltsverzeichnis

Einleitung: Ansell und der Handschutz in der Lebensmittelindustrie	2
I. Kurzprofil von Ansell	3
II. Ein Weltmarktführer beim innovativen Barrierschutz im Gesundheitswesen	3
II.1. Ständige Forschung durch S&T (Science and Technology)	4
II.2. Testverfahren und Gesetzeserfüllung	4
II. 3. Gute Herstellungspraxis	7
II. 4. Die aktuelle Handschuhgeneration	8
III. Spezifische Probleme des Barrierschutzes in der Lebensmittelindustrie	12
III.1. Schnittverletzungen, Überlastung des Bewegungsapparats, Kälte- und Hitzebelastung	12
III.2. Das Tragen falscher Handschuhe für eine bestimmte Arbeit	15
III.3. Mangelnde Akzeptanz bei den Mitarbeitern	16
III.4. Wirksame Prävention von Allergien und Dermatitis	16
III.5. Belastung durch Phthalate und andere Chemikalien durch eine falsche Handschuhwahl, das Tragen von schlecht verarbeiteten Handschuhen oder von Handschuhen, die illegale Stoffe enthalten	18
IV. Unternehmensdaten	
IV.1. Umsatz der Ansell-Gruppe	19
IV.2. Standorte	20
IV.3. Börsennotierungen	20
IV.4. Verwaltungsniederlassungen	20
IV.5. Pressemitteilungen	21
IV.6. Liste der Anhänge/Ergänzungsmaterial	21
V. Ansprechpartner der Medien	22

Einleitung: Ansell und der Handschutz in der Lebensmittelindustrie

Die Lebensmittelindustrie schließt, von der Produktion der Rohstoffe (Land- und Fischwirtschaft) über die Lebensmittelverarbeitung bis hin zum Kundenservice (Lebensmittelläden, Hotels, Restaurants und Catering), die gesamte Lebensmittelkette ein.

Mehr als 4,3 Millionen europäische Arbeitnehmer sind täglich in der Lebensmittelverarbeitung tätig. Ansell Healthcare beliefert sie mit einer speziell auf diese Industrie zugeschnittenen Handschuhreihe, die eine Doppelrolle erfüllt: **Schutz für die Hände der Arbeiter und Schutz der verarbeiteten Lebensmittelprodukte**. Dieser doppelte Ansatz beim Handschutz, der heute eine Selbstverständlichkeit ist, war noch vor zehn Jahren neu und innovativ.

Neben den Kern- und Sicherheitsempfehlungen, die sich vorwiegend an die Arbeiter in der Lebensmittelverarbeitung (der größten Beschäftigtengruppe innerhalb der Lebensmittelindustrie) wenden, bietet das Produktangebot von Ansell aber auch anderen Arbeitsbereichen in diesem Sektor ideale Schutz- und Komfortlösungen.

Kernprobleme des Barrierschutzes in der modernen Lebensmittelindustrie:

1. Schnittverletzungen, Verletzungen des Bewegungsapparats durch repetitive Bewegungsabläufe, Kälte- und Hitzebelastung.
2. Das Tragen der falschen Handschuhe für eine Arbeit.
3. Mangelnde Akzeptanz von Schutzhandschuhen bei den Mitarbeitern.
4. Gefahren der Entwicklung einer Dermatitis und anderer Allergien. Druck seitens der Verbraucher für die Gewährleistung einer Lebensmittelverarbeitung in einem latexfreien Umfeld.
5. Belastung durch Phthalate und andere Chemikalien durch eine falsche Handschuhwahl, das Tragen von schlecht verarbeiteten Handschuhen oder von Handschuhen, die illegale Stoffe enthalten.

Ansell Healthcare antizipiert diese Probleme und reagiert durch folgende Kernmaßnahmen:

1. **Ständige Forschung** durch weltweite **S&T-Standorte (Science and Technology)** zur Entwicklung der nächsten Generation von Lösungen für den Barrierschutz und die Festlegung der für die immer höheren Leistungsebenen erforderlichen Teststandards.
2. **Testverfahren** zur Ermittlung der Leistungsfähigkeit aller für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmten Handschuhe und der Migration und Freisetzung von Chemikalien. **Erfüllung** aller EU- und Landesgesetze.
3. **Gute Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practice – GMP)** mit der Garantie eines gründlichen Systems der Qualitätskontrolle als weitere Gewährleistung für die Einhaltung der Gesetzesvorgaben der Lebensmittelindustrie und ein System der Rückverfolgbarkeit.

4. **Entwicklung immer aktueller Generationen von Handschuhen** sowohl aus Naturkautschuklatex als auch Synthetikmaterial.

I. Kurzprofil von Ansell

Ansell Healthcare ist ein weltweit führendes Unternehmen im Bereich der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung eines breiten Spektrums von Operations-, Untersuchungs-, Industrie- und Haushaltshandschuhen sowie von Schutzkleidung und Kondomen. Einige unserer **weltweit bekannten Marken sind Ansell HyFlex® (Industriehandschuhe), Ansell® Gammex® (medizinische Handschuhe) sowie die Kondomprodukte LifeStyles® und Manix®.**

Die Geschäftsbereiche von Ansell orientieren sich an den belieferten Märkten: Occupational Healthcare (vorwiegend Industriehandschuhe), Professional Healthcare (vorwiegend medizinische Handschuhe) und Consumer Healthcare (vorwiegend Haushaltshandschuhe).

Occupational Healthcare erzielt rund 50 % des Umsatzes, gefolgt von Professional Healthcare (rund 34 %) und Consumer Healthcare (16 %).

Ansell Healthcare ist ein Weltmarktführer im Bereich des Handschutzes im Arbeitsleben. Das Unternehmen ist der weltweit größte Hersteller von Schutzhandschuhen für die Industrie mit einem Angebot, das von den täglich in Produktionswerken verwendeten Schutzhandschuhen bis hin zu hochspezialisierten Schutzlösungen ein breites Spektrum umfasst.

II. Ein Weltmarktführer beim innovativen Barrierschutz im Gesundheitswesen

Die Marketing- und Verkaufsaktivitäten von Ansell sind auf drei geografische Regionen ausgerichtet: Amerika, Europa und den Asiatisch-Pazifischen Raum. Ein Global-Marketing-Team, das alle Regionen unterstützt, betreut die Produkte und Märkte.

Der Antrieb für den Markterfolg von Ansell sind Marken von Weltruf, neue Produkte, proprietäre Technologien, flexible Produktionsverfahren sowie ein weltumspannendes Liefer-, Logistik- und Vertriebsnetz.

Aus über 29 Standorten mit rund 11 000 Mitarbeitern und einer hocheffizienten Logistikinfrastruktur beliefert Ansell seine Kunden in aller Welt mit Barrierschutzprodukten.

II.1. Ständige Forschung durch S&T-Standorte (Science and Technology)

Ansell Limited betreibt zwei große **S&T-Standorte**, einen in Shah Alam (Malaysia) und den anderen in Clemson (USA). Malaysia ist bekannt für seine Gummitechnologie, Clemson unterhält enge Verbindungen zu Universitätsgruppen, die Forschungen auf dem Gebiet von Fasern und Garnen betreiben. Darüber hinaus hat Ansell fünf **Centres of Excellence** („Praxiszentren“) in Produktionswerken gegründet, in denen S&T-Mitarbeiter in enger Zusammenarbeit mit den Produktionsmitarbeitern neue Technologien in die Produktion integrieren und die Produktion neuer Produktlinien starten.

Das **S&T-Team** von Ansell ist ein in der Industrie führendes Forschungs- und Entwicklungsteam für den Markt des Barrierschutzes. Dutzende von Absolventen namhafter Universitäten gehören zum Mitarbeiterstab von Ansell. Ergänzende Fähigkeiten und Fachgebiete umfassen ein breites Feld: Gummichemie und -technologie, Polymerkunde, moderne Textilien, analytische Chemie, Materialkunde, Maschinenbau und Mikrobiologie.

Der Fokus der Labore von Ansell in aller Welt liegt auf der Entwicklung von optimalen Produkten für den Barrierschutz. Überrasgendes Handschuhdesign, innovative Materialien und intensive Forschung sind das Fundament der einzigartigen Handschutzlösungen von Ansell Healthcare, die Sicherheit und Handpflege miteinander verbinden.

Die enge Zusammenarbeit zwischen Produktion, Marketing und der für Gesetzgebungen und Richtlinien zuständigen Rechtsabteilung ist ein integraler Bestandteil der Funktionsweise von Ansell. Das **Feedback von Gruppen und Verbänden der Endnutzer** bereichert diesen Kreislauf durch wertvolle Perspektiven. Die Zusammenarbeit mit führenden Verbänden des Bauwesens, der Chirurgie sowie zahlreichen anderen Berufsgruppen bildet für uns das ideale Forum zur Einschätzung und Evaluierung der Erfahrungen und Meinungen der Endverbraucher, die uns wiederum als Ausgangspunkt für weitere Erweiterungen und Innovationen des Produkt-Portfolios von Ansell dienen.

Das Unternehmen pflegt zur Entwicklung von Schutzprodukten, die auch zukünftige Anforderungen antizipieren, feste **Partnerschaften mit führenden Universitäten**, weltweit führenden Technologieanbietern und Experten. Ein aktuelles Beispiel dafür ist das *Ansell Chemical Permeation Program* (ACPP), das in Zusammenarbeit mit der belgischen Universität Louvain entwickelt wurde. Griffsicherheit, Bewegungsfreiheit und Ergonomie sind Aspekte, die bei den Tests von Handschuhmaterialien berücksichtigt und im *Sensory Motor Neuroscience Laboratory* der Universität von Birmingham ausgewertet werden.

II.2. Testverfahren und Gesetzeserfüllung

Gesetzgebung für den Kontakt mit Lebensmitteln

Die Europäische Union setzte 2004 mit der Rahmenverordnung 1831/2004 einen Meilenstein bei der Festlegung von Standards und Zusammenfassung bestehender Vorschriften. Diese allgemein das „Verpackungsgesetz für Lebensmittel“ genannte Richtlinie schließt auch Arbeitshandschuhe ein. Trotz regelmäßiger Neufassungen blieben die Grundprinzipien dieser Richtlinie bisher unverändert: Da sich Chemikalien von einer Verpackung oder einem Handschuhmaterial auf Lebensmittelzutaten übertragen und Lebensmittel somit kontaminieren können, müssen diese streng überwacht werden. (Die Richtlinie der Kommission 2002/72/EG war die erste einer Reihe von Neufassungen, wie die Richtlinie der Kommission 2007/19/EG vom 2. April 2007, zu der ein vom 30. März 2007 datiertes Errata und die Richtlinie der Kommission 2008/39/EG vom 6. März 2008 als weitere Neufassung erlassen wurde).

Ansell Healthcare engagiert sich für ein Marktangebot von Produkten, die diese gesetzlichen Vorgaben antizipieren, erfüllen und sogar übertreffen. Neben der Politik einer strengen Einhaltung der EU- und Landesgesetze werden folgende Aspekte regelmäßigen Tests unterzogen:

- Permeation von Chemikalien,
- Migration von Stoffen,
- Virenpenetration und Verbreitung von ansteckenden Krankheiten, einschließlich HIV und Hepatitis,
- Griffsicherheit und Reduzierung des Kraftaufwands der Hand für Arbeiter und Gesundheitspersonal,
- Naturkautschuklatex und Latex-Herstellungsverfahren, die das Potenzial eines Auslösens von Allergien reduzieren.

Ansell Healthcare hat im April 2009 mit Hinblick auf die seit dem 1. Mai 2009 in Kraft getretene EU-Gesetzgebung eine Zusammenstellung von Empfehlungen für Handschuhe herausgebracht, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Besorgt über die Tatsache, dass noch immer zu viele der 4,3 Millionen Beschäftigten in der Lebensmittelindustrie mit unsicherer Importware oder Vinylhandschuhen ausgestattet werden, von denen Phthalate oder andere Substanzen in die Haut oder auf Lebensmittel übertragen werden können, hat Ansell Healthcare eine Reihe von Sicherheitsempfehlungen (siehe nachstehende Zusammenfassung) sowie einen aktualisierten Leitfaden zur Handschuhauswahl veröffentlicht.

Handschuh-Sicherheitsempfehlungen von Ansell Healthcare für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie:

- 1) **Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sollte sich ausschließlich für Handschuhe entscheiden, die gemäß den EU-Richtlinien* für Lebensmittelsicherheit und Kunststoffe hergestellt und vermarktet werden**, sowie die zusätzliche Sicherheitsgewährleistung der Verordnung 2023/2006 der Europäischen Kommission über die „Gute Herstellungspraxis“ für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- 2) Der richtige Handschuh sollte zur maximalen Sicherheit für jeden Lebensmittelkontakt ausgewählt werden:
 - a. Die Verwendung von Handschuhen aus **PVC bzw. Vinyl für die Handhabung von fetthaltigen Lebensmitteln sollte vermieden werden**. Der Grund: Das Risiko der Übertragung von potenziell gefährlichen Weichmachern (z.B. Phthalaten), die von der Haut des Mitarbeiters absorbiert werden oder Lebensmittel kontaminieren können.
 - b. **Nitril von Premium-Qualität ist das optimale Material für Handschuhe, die mit fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln**, selbst in geringen Konzentrationen, **in Kontakt kommen**.
 - c. **Die Industrie sollte vorsichtig bei der Verwendung von Latexhandschuhen sein**. Der Grund: Die potenziellen Gefahren der Verschlimmerung einer Dermatitis oder die mögliche Belastung von Mitarbeitern oder Endverbrauchern mit Allergenen.
- 3) **Die Verfahren für die Handwäsche, aber auch das Anziehen, Wechseln oder Entsorgen von Handschuhen, müssen eingehalten werden**, damit die Wirksamkeit der Handschuhe als Arbeits- und Gesundheitsschutz der Mitarbeiter sowie die Sicherheit der Lebensmittelkette gewährleistet sind.

Neue EU-Gesetzgebung in Kraft

Alle von Ansell Healthcare im EWR vermarkteten Handschuhe, die „dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“, erfüllen bereits die entsprechenden EU- und Landesgesetze. Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie wird durch diese Gesetzgebung zur Prüfung aufgefordert, ob die von ihr aktuell gekauften, gelagerten und verwendeten Handschuhe diese Vorschriften erfüllen.

Seit dem 1. Mai 2009 ist die Herstellung und Einfuhr von für den Lebensmittelkontakt bestimmten Handschuhen, die nicht die Auflagen der Richtlinie 2007/19/EG* der Europäischen Kommission erfüllen, innerhalb der gesamten EU verboten. Die am meisten verbreiteten Phthalate in PVC- bzw. Vinylhandschuhen, die für den Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln bestimmt sind, und die auf Lebensmittel übertragen werden können, sind seit dem 1. Juli 2008 verboten.

Gesetzgebung bezüglich Phthalate (betrifft Vinylhandschuhe)

Die heute allgemein in der Lebensmittelindustrie verwendeten [PVC- bzw. Vinylhandschuhe erlauben die Migration von Phthalaten](#) beim Kontakt von fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln. Schätzungen besagen, dass **rund 90 % der Lebensmittel einen gewissen Anteil von Lipiden (Fetten) besitzen**.

Bei für den Kontakt mit Lebensmitteln verwendeten Handschuhen, die PVC enthalten, wurde eine Migration von 300 bis 600 mg/dm² nachgewiesen. Die „Kunststoff“-Richtlinie der Europäischen Kommission 2002/72 EG begrenzt die Gesamtmigration *aller* Substanzen auf 10 mg/dm². Die Richtlinie der Kommission 2007/19 EG verbietet vollständig und ungeachtet ihrer Migrationswerte die Verwendung einiger Phthalate oder Weichmacher für den Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln.

[Japan beschloss 2001 im Anschluss an eine Migrationsstudie ein gesetzliches Kompletterbot der Verwendung von Vinylhandschuhen für den Lebensmittelkontakt.](#)

Drei Phthalate, einschließlich des umstrittenen DEHP, wurden in die REACH-Liste der EU der „Besonders besorgniserregenden Stoffe“ (SVHC) aufgenommen. Viele Vinylhandschuhe setzen gefährliche Mengen von DEHP und anderen Weichmachern frei. Außerdem sind Handschuhe eine Hauptquelle der Belastung mit dieser Chemikalie.

Eine 2005 durchgeführte Prüfung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit der Verwendung von DEHP zur Herstellung von für den Lebensmittelkontakt bestimmten Materialien hat die Notwendigkeit einer drastischen Einschränkung der Belastungsebene bestätigt. Die Behörde hat die Meinung ihres Wissenschaftsrats über Lebensmittelzusätze, Aromastoffe und mit Lebensmitteln in Berührung kommende Verarbeitungswerkzeuge und -materialien (AFC) in Verbindung mit Bis(2-Ethylhexyl)phthalat (DEHP) veröffentlicht.

(Quelle: http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/afc_op_ej243_dehp_en2.pdf?ssbinary=true)

Ansells Ansatz im Umgang mit Chemikalien

Die Migrationswerte der Lebensmittelhandschuhe von Ansell wurden alle durch Tests des *Laboratoire National d'Essais* im französischen Trappes ermittelt.

Nach einer gründlichen Prüfung und Analyse der Handschuhmaterialien und Herstellungsverfahren, hat Ansell im Jahr 2007 eine Vorregistrierung gemäß der REACH-Verordnung der EU von 28 Chemikalien durchgeführt. Ansell hat ein Programm aufgelegt, mit dem „Besonders besorgniserregende Stoffe“ durch Alternativmaterialien ersetzt werden sollen und hat damit sein Engagement für die höchsten Standards in Fragen von Sicherheit und Verbraucherschutz erneut bestätigt.

Ansell verfolgt einen proaktiven und verantwortungsbewussten Ansatz bezüglich der „Besonders besorgniserregenden Stoffe“, überwacht diese und strebt deren Minimierung innerhalb des gesamten Produktionskreislaufs an. Spezielle Aufmerksamkeit wird dabei Dimethylformamid (DMF) und anderen Lösungsmitteln gewidmet. Zusätzliche Waschzyklen wurden in den Produktionsablauf integriert. Diese gewährleisten, dass alle PU-Endprodukte von Ansell minimal DMF-Werte enthalten und sich alle Ansell-Produkte bezüglich der für andere besorgniserregende Stoffe geltenden zulässigen Mindestgrenzwerte positiv durch einen geringen Gehalt auszeichnen. Ansell kann Testdaten zur gesamten und/oder maximalen Freisetzung von DMF für alle seine PU-Handschuhe auf Anfrage zur Verfügung stellen. (Obwohl es keine allgemein vereinbarten und anerkannten Verfahren zur Messung einer DMF-Belastung der Haut durch einen Handschuh gibt, hat Ansell seine Handschuhe von einem unabhängigen externen Institut mit einem simulierten Tragetest von acht Stunden mit einer erhitzten Kunstscheißlösung testen lassen.)

II. 3. Gute Herstellungspraxis

Für die Vermeidung einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit oder inakzeptablen Veränderung der Zusammensetzung von Lebensmitteln ist es absolut unerlässlich, dass Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, nicht nur die Rahmenverordnung 1935/2004, sondern auch die seit dem 1. August in allen EU-Staaten geltende Verordnung der Kommission 2023/2006 zur „Guten Herstellungspraxis“ erfüllen.

Ansell Healthcare garantiert durch die Anwendung der „Guten Herstellungspraxis“ (Good Manufacturing Practice – GMP) in allen Phasen der Produktion, Verarbeitung, Materialbeschaffung und dem fertigen Produkt bis hin zum Vertrieb seiner Endprodukte ein gründliches System der Qualitätskontrolle.

Die Erfüllung der Verordnung 2023/2006 der Europäischen Kommission zur „Guten Herstellungspraxis“, die seit dem 1. August 2008 in allen Mitgliedstaaten in Kraft ist, bietet der Lebensmittelindustrie eine zusätzliche Gewährleistung der Qualität in Bereichen, in denen die Kontrolle von Inhaltsstoffen und Produktqualität eine mögliche gesetzliche Haftung in Verbindung mit dem Verbraucherschutz birgt. Viele markenlose Hersteller, die preisgünstige Handschuhe anbieten, bieten diese Kontrollen, im Gegensatz zu Ansell, nicht.

II. 4. Die aktuelle Handschuhgeneration

Meilensteine der Ansell-Handschuhe für die Arbeit mit Lebensmitteln

Die Lebensmittelgesetzgebung hat bei der Auswahl von Handschuhen erst seit dem Ende der 1990er Jahre einen Stellenwert. Zu dieser Zeit hatte Ansell bei den Arbeitern in dieser Branche den Bedarf an einem verbesserten Handschutz festgestellt. Das Ergebnis eines eingehenden Meinungsaustauschs mit Industrieexperten zur Auslotung des Bedarfs dieser Industrie sowie einer gründlichen Studie der Lebensmittelgesetzgebung war schließlich ein vollkommen neuer Ansatz, der diesen Sektor revolutionierte. Bisher hatte noch kein Handschuhproduzent gezielt eine Lösung für diese Industrie entwickelt, die auch die strenge Gesetzgebung berücksichtigte.

Das Ergebnis dieses Engagements von Ansell war eine brandneue Reihe von Spezialhandschuhen für die Lebensmittelverarbeitung: die **Ansell proFood®**-Reihe. Diese Handschuhe wurden dem Markt 1999 im Rahmen einer innovativen Marketing-Kampagne vorgestellt, die nicht nur die Produktreihe selbst präsentierte, sondern durch eine Unterstreichung der Kernaspekte der Sicherheit für die Industrie auch das Bewusstsein der Unternehmen dieser Branche für die einzuhaltenden Richtlinien schärfte. Seit dieser Zeit ist Ansell der Pionier, der in Bezug auf Lebensmittelhandschuhe die Standards für Forschung, technisches Know-how und Innovation setzt. Die proFood®-Reihe wurde ständig durch weitere Modelle erweitert und ergänzt, die alle kompatibel mit Lebensmitteln sind und die strengsten EU-Standards für Lebensmittelkontakt und Lebensmittelhygiene erfüllen.

Alle diese Errungenschaften haben zum guten Ruf von Ansell Healthcare als Hersteller und Lieferant von hochwertigen, innovativen Handschuhen für den Umgang mit Lebensmitteln beigetragen.

Führende Marken

Heute bietet Ansell eine Lösung für jeden Anwendungsbereich innerhalb der Lebensmittelkette. Die Hauptaufmerksamkeit wird darauf gerichtet, daß jeder Mitarbeiter den richtigen Handschuh für seine Arbeit auswählt. Beispielsweise benötigen Fleischzuschneider, die Entbeinungs- und Zerteilungsarbeiten mit scharfen Messern durchführen, einen extrem schnittfesten Handschuh, wie den **proFood® Safe-Knit®** oder **neuen Vantage® proFood®**. Mitarbeiter, die rutschige Objekte verarbeiten müssen, wie

Geflügel, Fisch oder rohes Fleisch, bevorzugen einen Handschuh mit einer erhöhten Griffsicherheit. Da die Auswahl des richtigen Handschuhs in einer Industrie mit sich ständig verändernden Vorschriften und einem großen Produktangebot nicht immer einfach ist, unterstützt Ansell seine Großhändler und Endkunden bei der richtigen Wahl und informiert sie ständig über aktuelle Gesetzesänderungen im Lebensmittelbereich. Durch die Verwendung des richtigen Handschuhs steigt die Arbeitssicherheit und Produktivität, wodurch die Lebensmittelsicherheit garantiert wird.

Ansell hat sich diese Marktführerpositionen durch eine 114-jährige Geschichte der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Barrierschutzprodukten von höchster Qualität für seine Kunden rund um die Welt erarbeitet.

Den Gesetzesvorschriften einen Schritt voraus

Ansell hat spezifische Dienste und Anleitungen zur Erfüllung der EU-Gesetzgebung für den Barrierschutz entwickelt. In einigen Fällen wurde ausdrücklich darauf abgezielt, den Arbeits- und Gesundheitsschutz noch über die gesetzlichen Anforderungen hinaus zu erhöhen.

Einige Beispiele:

- Die auf der Website von Ansell abrufbare **Chemikaliertabelle**, einschließlich der EN- und ASTM-Chemikalienleitfäden (ASTM ist die Abkürzung von „American Society for Testing and Materials“).
- Das **Ansell Chemical Permeation Program (ACPP)**, ein neues Protokoll zur Bemessung der Festigkeit von Handschuhen gegen eine Permeation von Chemikalien unter Anwendung eines einzigartigen Geräts, das für den Test der Permeationsebene realistische, dynamische Verwendungsbelastungen simuliert. Insbesondere Belastungen, wie Reibung, Dehnung, Materialkontakt oder Spannung, denen Handschuhe im täglichen Einsatz ausgesetzt sind.
- Die **Ansell Grip Technology™**, deren Ergebnis eine Außenbeschichtung für Handschuhe ist, die den erforderlichen Kraftaufwand der Finger beim Greifen für das Anheben eines öligen Objekts mit einem Gewicht von 4,5 Kilo um 34 % bis 69 % reduziert.
- **Ansell Moisture Management Technology™** oder Aquadri™: Eine ultradünne Handschuh-Innenbeschichtung aus einem Polymermix, die im Vergleich zum herkömmlichen Baumwollgewebe das Vierfache an Feuchtigkeit absorbiert.

Die Erkenntnisse beispielsweise dieser Programme flossen in die Produktentwicklung ein und wurden in unsere Handschuhe für die Lebensmittelindustrie integriert.

Handschuhauswahl/Auswahltabelle für die Lebensmittelindustrie

Die Lebensmittelindustrie umfasst ein breites Spektrum von Arbeitsbereichen und Arbeitsformen. Als Reaktion auf diese Komplexität hat Ansell eine kompakte, maßgeschneiderte Auswahl von Produkten getroffen, die dem Kunden die Auswahl wesentlich vereinfacht. Sechzehn Handschuhmodelle wurden anhand ihrer Schutzleistung bezüglich der Hauptgefahren in diesem Arbeitsmarkt festgelegt.

Im Verlauf der weiteren Entwicklungen innerhalb der Lebensmittelindustrie und des technischen Fortschritts bei der Handschuhleistung wird diese Tabelle durch weitere Handschuhempfehlungen erweitert werden. Die aktuellen Empfehlungen wurden in einen Auswahlleitfaden integriert.

Selected gloves for the food industry

Dedicated hand protection for food workers

			Meat cutting/slicing	Fish filleting	Fruits & vegetables processing	Prepared meats	Packaging	Baker preparation	Beverage industry	Lorry drivers	Cleaning	Maintenance
Cut (both hands)	Wastage® profeed® 78-866	Cut resistance level 5 - Excellent cold insulation - Medium dexterity	OK	OK	OK							
	profeed® Solo-Knit® 72-296 & 72-298	Cut resistance level 5 - Medium dexterity	OK	OK	OK							
	profeed® Solo-Knit® 72-282	Cut resistance level 4 - High dexterity for optimal productivity	OK	OK	OK	OK	OK	OK				OK
Cold	profeed® Insulated 78-116	Underglove - High dexterity Stretchable - Cold or heat protection	OK			OK	OK	OK				
	Fiberflex® 78-360	Underglove - High dexterity Cold insulation	OK			OK	OK	OK		OK		OK
	PowerFlex® 1" Hi Viz Yellow™ 88-406	Cut resistance level 2 - High comfort and grip Excellent cold insulation						OK		OK		
Barrier gloves re-usable	Alpha-Tec™ 38-338 & 38-333	Ansell Grip Technology™ - Medium dexterity Cold insulation			OK			OK	OK	OK	OK	OK
	profeed® re-usable nitrile 38-358	Medium dexterity - Cold insulation Chemical resistant	OK	OK	OK			OK	OK	OK	OK	OK
	Sol-Nex® 37-683 & 37-182	Medium dexterity - Up to 45 cm length Chemical resistant	OK		OK						OK	OK
	profeed® re-usable nitrile 37-333	Good dexterity Chemical Resistant	OK	OK	OK	OK		OK			OK	OK
	VerTex™ 78-788	High dexterity - High resistance to animal fats	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Barrier gloves with lin	Tough II Nitrile® 82-308 & 82-309 & 82-308 & 82-303	High dexterity - High resistance to animal fats - Green	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK		OK	OK
	TW® Blue 82-478 & 82-483	High dexterity - High resistance to animal fats - Blue	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK		OK	OK
Hand hygiene	NyFlex® 11-828	Ansell Grip Technology™ - Good dexterity						OK	OK	OK	OK	OK
	NyFlex® 11-823, 11-827 & 11-829	Dexterity with superb cut level 3 resistance for optimal productivity						OK	OK	OK	OK	OK
	Crusader Flex® & Neox® 42-943, 42-474 & 88-922	High heat insulation - Crusader Flex® for dry applications and Neox® for wet or fatty ones				OK						

OK Recommended Optimal

Ansell

Handschuhauswahlposter von Ansell

Die Auswahlempfehlungen sind übersichtlich und einfach, da alle Handschuhe immer nach speziellen Aufgabenbereichen vorgeschlagen werden: Metzgerei, Obst- und Gemüseverpackung, Catering usw.

Dieser Ansatz entstand aus Ansell's fortwährendem Einsatz im Bereich von Fortbildungen der Endverbraucher. Kleine und mittelgroße Unternehmen oder Freiberufler haben weniger Zugangsmöglichkeiten zu Informationsmaterial und Schulungen. Aus diesem Grund ist Ansell der Überzeugung, daß verstärkt versucht werden muß, diese Gruppe durch verschiedene Medien zu erreichen.

Neben der Veranstaltung von informativen Endanwenderseminaren auf Messen und Ausstellungen, gibt Ansell Sicherheitsinformationen während Schulungen der Verkaufsteams der Großhändler und durch die persönliche Teilnahme von Ansell-Mitarbeitern an Kundenveranstaltungen dieser Großhändler weiter. Spezielle Informationsposter und -faltblätter werden ebenfalls verteilt.

Userguide

Washing procedure for Ansell's knife handling gloves: Vantage® proFood® & proFood® Safe-Knit®



Preliminary note:

for hygiene reasons we recommend changing gloves at each break, every 2 to 4 hours, or, if not feasible, not exceeding a working shift (8 hours) as the maximum time of usage.

1 Before washing:



- Immediately after use ensure the gloves are not left inside out
- Remove as much meat and fat residues as possible from the glove by rinsing with cold water (maximum 40°C) at low pressure



- If gloves are not washed immediately after use, immerse in a solution of water and calcium citrate to slow blood coagulation

2 Wash with chemicals suitable for food contact items

- Water must be of potable quality
- Gloves must be washed separately from chain mesh gloves or other metal items
- Pre-wash above 40°C cause proteins to coagulate in the glove material, making it stiff and unusable



- Pre-wash at maximum 40°C
- Wash at 90°C
- Rinse between 40°C to 60°C

3 Avoid contamination after washing!

- After washing, gloves are considered sanitized
- Workers must wash their hands before handling the washed gloves
- It is recommended to wear disposable powder-free gloves to handle the washed gloves



- Dry at maximum 40°C, ensuring the air quality in the drying machine is free of any dust or other contamination
- Remove the gloves from the drying machine and pack in food grade plastic bags



Colour coding for the glove size		
size	Vantage® proFood® (identical to chain mesh colour coding)	proFood® Safe-Knit®
7	Green	Red
8	White	Yellow
9	Red	Brown
10	Blue	Black

Note: The amount of time required for each step of the prewash and wash cycle, as well as the quantity of detergent used, must be adjusted according to the degree of soiling. It is also important to mention that Vantage® proFood® may require different soiling for the same degree of soiling compared with proFood® Safe-Knit®.

III. Spezifische Probleme des Barrierschutzes in der Lebensmittelindustrie

Inzwischen wird einer immer größeren Zahl von Arbeitgebern bewusst, dass der Schutz vor Stürzen, Schnittverletzungen, Überlastungen des Bewegungsapparats, gefährlichen Chemikalien und belasteten Arbeitsumfeldern unverzichtbar für den Erhalt der Gesundheit und Produktivität ihrer Mitarbeiter ist.

Scharfkantige Werkzeuge, Materialien und Flächen, extreme Temperaturen, Fette, Bakterien sowie aggressive Lösungen und Chemikalien für die Reinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen. Das sind nur einige Beispiele der Gefahren, denen Arbeiter in der Lebensmittelverarbeitung ausgesetzt sind. **Die Zahl der Handverletzungen in dieser Industrie ist hoch**, Muskel-Skelett-Erkrankungen nehmen aufgrund von ständig wiederholten Hand- und Handgelenkbelastungen (häufig bei kalten Temperaturen) den ersten Platz unter den Berufsrisiken ein. Ein angemessener Handschutz ist daher unverzichtbar. Im Gegensatz zu anderen Industrien gehen die Sicherheitsgefahren in der Lebensmittelindustrie über den Schutz von Mitarbeitern hinaus. Die hier eingesetzten Formen des Barrierschutzes können sich auf die verarbeiteten Lebensmittel und damit auf die Gesundheit und Sicherheit des Verbrauchers auswirken.

Kernprobleme des Barrierschutzes für Mitarbeiter in der modernen Lebensmittelindustrie sind unter anderen:

1. Schnittverletzungen, Überlastung des Bewegungsapparats, Kälte- und Hitzebelastung.
2. Das Tragen der falschen Handschuhe für eine bestimmte Arbeit.
3. Mangelnde Akzeptanz von Schutzhandschuhen der Mitarbeiter.
4. Die Gefahr der Entwicklung einer Dermatitis und anderer Allergien. Druck seitens der Verbraucher für die Gewährleistung eines latexfreien Umfeldes der Lebensmittelverarbeitung.
5. Belastung durch Phthalate und andere Chemikalien, durch eine falsche Handschuhwahl, das Tragen schlecht verarbeiteter Handschuhe oder von Handschuhen, die illegale Stoffe enthalten.

III.1. Schnittverletzungen, Überlastung des Bewegungsapparats, Kälte- und Hitzebelastung

Schnittverletzungen

Nach Angaben von Eurostat – *European Statistics on Accidents at Work (ESAW)*, treten Verletzungen der „oberen Extremitäten“ mit 43,2 % aller nicht tödlichen Arbeitsunfälle am häufigsten auf. Arbeiter in der Lebensmittelindustrie machen hier, mit rund 30 % der Unfälle in Frankreich mit Schnittverletzungen der Hände, keine Ausnahme.

Zur Erhöhung der Schnittfestigkeit ihrer Handschuhe entwickeln Hersteller Lösungen aus immer schnittfesteren Fasern neuer Technologien (Kevlar®, Dyneema®, Glasfaser usw.).

Diese Neuentwicklungen müssen aber mit einem Verständnis der Anforderungen und Arbeitsbereiche selbst einhergehen. Der Einsatz dieser Fasern führt für den Anwender häufig zu einer Beeinträchtigung des Tragekomforts oder gefährdet die Reinheit der verarbeiteten Lebensmittel.

Die speziellen Stricktechniken von Ansell jedoch isolieren potenziell störende oder reizende Stahl- oder Glasfasern im Garnkern; eine sorgfältig bemessene Beifügung von Baumwolle maximiert die Weichheit des Handschuhs und den Tragekomfort auf der Haut. Besser verarbeitete Schnittschutzhandschuhe finden eine größere Akzeptanz bei den Mitarbeitern. Die Schulung bleibt zudem ein nicht zu vernachlässigender Faktor, da Mitarbeiter in den meisten Fällen dazu neigen, einen unpassenden Handschuh für eine Arbeit zu verwenden.

Ansell ist seit langer Zeit ein Pionier auf dem Gebiet der Verbesserung der Schnitthfestigkeit von Handschuhen und hat umfangreiches Informationsmaterial zu diesem Thema veröffentlicht.

Ansell bietet die Schutzlösungen für den Bedarf der Arbeiter in der Lebensmittelindustrie: die Modelle der Reihen Vantage® proFood® und proFood® Safe-Knit® sowie ausgewählte Modelle der HyFlex®-Reihe.

Muskel-Skelett-Erkrankungen durch Überlastung des Bewegungsapparats

Muskel-Skelett-Erkrankungen (MSE) sind die häufigsten Ursachen einer krankheitsbedingten Abwesenheit vom Arbeitsplatz. Die Ursachen sind ständig wiederkehrende Belastungen der Hand oder des Handgelenks, die vom ausgeübten Kraftaufwand als Risikofaktor noch erhöht werden. Das Karpaltunnelsyndrome (KTS) ist, nach Überdehnungen und Verstauchungen, die zweithäufigste Muskel-Skelett-Erkrankung.

Das Greifen von Werkzeugen und schweren Rohstoffen können eine körperlich anstrengende, repetitive Arbeit sein. Die Folgen können Verletzungen der Muskeln, Sehnen und Knorpel der Hand, des Handgelenks und des Ellenbogens sein. Schädigungen der Nerven und Blutgefäße können ebenfalls auftreten.

Arbeiter in der Lebensmittelindustrie verbringen gewöhnlich viel Zeit mit dem ein- oder beidhändigen Greifen von Messern oder Lebensmitteln. Diese Arbeit belastet die Hand, das Handgelenk und/oder den Ellbogen und führt zu Verspannungen und Schmerzen. Die Folge können auch ernsthafte Muskel- oder Gelenkverletzungen sein. Diese können zur Einschränkung der Fähigkeit des Gebrauchs von Händen und Handgelenken und sogar zu einer dauerhaften Behinderungen führen.

Nachstehend einige Beispiele von Verletzungen, die sich aus einer intensiven oder repetitiven Arbeit mit den Händen ergeben können:

- **Tendopathie.** Die Sehnen im Handgelenk werden durch eine häufige hohe Kraftausübung mit den Händen, einem Arbeiten mit gebeugtem Handgelenk oder der ständigen Wiederholung immer derselben Bewegung des Handgelenks gedehnt. Hält diese Belastung länger an, kann sich aufgrund dieser Überlastung eine Tendopathie entwickeln. Diese macht den Gebrauch der Hand und insbesondere das Greifen schmerzhaft.
- **Karpaltunnelsyndrom.** Der Karpaltunnel ist ein Bereich im Handgelenk, der von Knochen und Gewebe eingeschlossen ist. Ein Nerv und mehrere Sehnen verlaufen durch diesen Tunnel. Durch eine Entzündung (Tendinitis) schwellen diese Sehnen an und engen den Raum für den Nerv im Tunnel ein. Wird der Nerv auf diese Weise

eingeklemmt, spricht man vom Karpaltunnelsyndrom. Dieses führt häufig zu Schmerzen, Kribbeln oder Taubheit in der Hand, im Handgelenk oder im Arm. Diese Symptome treten häufig Nachts auf. Ohne entsprechende medizinische Behandlung kann das Karpaltunnelsyndrom die Hand schwächen und das Greifen oder sogar den gesamten Gebrauch der Hand erschweren.

- **Schnellender Finger (Trigger Finger).** Ein wiederholter Druck auf einen Finger (wie bei der Betätigung des Auslösers eines Elektrowerkzeugs) kann sowohl die durch den Finger verlaufende Sehne als auch die Sehnenscheide überlasten. Das Ergebnis können Beschwerden oder Schmerzen sein.
- **Tennisarm.** Forcierte Drehbewegungen können die Ellenbogensehnen überdehnen und Beschwerden oder Schmerzen auslösen. Diese Verletzung wird als *Epikondylitis* bezeichnet und ist auch als „Tennisarm“ bekannt. (Quelle: *NIOSH Publication Nr. 2007-122, CDC, USA*)

Das Tragen eines angemessenen Barrierschutzes in Form von gut passenden Handschuhen ermöglicht eine maximale Bewegungsfreiheit (ohne Spannungen oder unnötige Beugungen der Hand) und bietet eine optimale Griffsicherheit und Dämpfung. Alle diese Aspekte tragen zu einer Prävention dieser Erkrankungen oder Verletzungen bei.

Die geringe Wandstärke und Elastizität, durch die sich viele für die Lebensmittelverarbeitung bestimmte Einweghandschuhe von Ansell auszeichnen, lindern in Verbindung mit den patentierten Griffoberflächen einiger dieser Handschuhe die Ermüdungserscheinungen der hochbelasteten Hände von Mitarbeitern.

Kälte- und Hitzebelastung

Hohe Minustemperaturen bergen spezifische Gesundheits- und Sicherheitsrisiken, darunter Hypothermie, Erfrierungen, eingeschränkte Muskelflexibilität und Gelenkversteifung. Die Produktivität wird ebenfalls beeinträchtigt, da die verringerte Durchblutung der Gliedmaßen die Bewegungskapazität und Tastempfindlichkeit der Finger und Hände einschränkt. Dadurch erhöhen Mitarbeiter den Kraftaufwand beim Greifen von Werkzeugen und Objekten. Das Ergebnis: Eine schnellere Ermüdung und ein häufig damit einhergehender Anstieg der Unfallrate.

Arbeiter in der Lebensmittelindustrie sind vor allem in Tiefkühlagern, Schlachthäusern und Fleischverarbeitungsbetrieben sehr kalten Arbeitsbedingungen ausgesetzt. Temperaturen bis minus 10°C sind nicht ungewöhnlich. Diese Arbeiter benötigen Handschuhe, die sie vor dieser Kälte schützen, ihnen aber gleichzeitig genügend Bewegungsfreiheit zur Ausübung ihrer Arbeit lassen. Einige Arbeiten benötigen einen Thermoschutz aufgrund des Gefrierens von Werkstoffen bei Minusgraden, wie beispielsweise Stahl.

Für den benötigten Kälteschutz hat Ansell mit dem PowerFlex® T° Hi Viz Yellow™ 80-400 einen Allzweckhandschuh entwickelt, der speziell für Arbeiten bei Temperaturen bis **-30°C** konstruiert ist. Er eignet sich ideal für Arbeiten in Tiefkühlslagern oder im Tiefkühltransport von Lebensmitteln. **Zwei Unterhandschuhe bieten einen Thermoschutz: proFood® Insulated und FiberTuf®.**

In Bereichen, die einen Hitzeschutz erfordern, wie in Großbäckereien oder bei andern Verfahren mit hohen Maschinentemperaturen, eignet sich der Crusader Flex® für Trocken- und der Neox® für Nass- oder Fettarbeiten. Beide Handschuhe eignen sich aber nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

III.2. Das Tragen falscher Handschuhe für eine bestimmte Arbeit

Ein wirksamer Handschutz in Form von Handschuhen ist eine Kernkomponente der Persönlichen Schutzausrüstung (PSA) für die Lebensmittelindustrie. Neben Schürzen und Unterarmschützern vervollständigen Schutzhandschuhe das PSA-Spektrum.

Die Richtlinie der Kommission 89/656 EWG schreibt die Mindestanforderungen für die Verwendung von PSA durch die Arbeitnehmer am Arbeitsplatz vor. Die Einhaltung dieser Mindestvorschriften zur Sicherstellung eines höheren Maßes an Sicherheit bei der Benutzung von PSA ist eine unbedingte Voraussetzung für die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer, sind jedoch nachrangig gegenüber den kollektiven Schutzmaßnahmen des jeweiligen Arbeitgebers.

- Die PSA muss folgenden Aspekten angemessen sein:
 - der Gefahr
 - dem Mitarbeiter
 - der Arbeit
- Arbeitgeber sind verpflichtet, Mitarbeitern PSA am Arbeitsplatz kostenlos zur Verfügung zu stellen.
- Arbeitgeber sind verpflichtet, Mitarbeiter in der Verwendung von PSA zu schulen.
- Arbeitgeber sollten eine Beteiligung der Mitarbeiter am PSA-Auswahlverfahren gewährleisten.

Obwohl man natürlich nicht behaupten kann, die Lebensmittelindustrie stelle keine PSA zur Verfügung, bestehen **erhebliche Mängel bei der Übereinstimmung von Gefahren und Arbeiten mit dem Schutzbedarf von Mitarbeitern.** Obwohl diese mangelnde Übereinstimmung nicht beabsichtigt ist, kann sie ernsthafte Folgen für die Sicherheit und Produktivität haben.

Die Verkaufsmitarbeiter von Ansell wurden regelmäßig mit Produktionswerken von Weltniveau konfrontiert, die **in acht von zehn Fällen den falschen Handschuh für eine bestimmte Arbeit verwendeten.** Diese und andere Abschlussergebnisse ergaben sich aus 250 Bewertungen, die bei fünfzig europäischen Großunternehmen aus den folgenden Branchen durchgeführt wurden: Automobil, OEM, Chemie und Metallproduktion. Bestandteile dieser Bewertungen waren die Analyse eines jeden Arbeitsplatzes anhand 1) Komfort, der sich auf die Mitarbeiterakzeptanz auswirkt, 2) Griffsicherheit, 3) mechanisches Verhalten, 4) chemisches Verhalten und 5) Hitzeanforderungen.

Die Anforderungen der einzelnen Arbeitsplätze wurden ebenfalls aufgezeichnet und objektiv analysiert. Es stellte sich heraus, dass sich eine Verwendung von falschen Schutzhandschuhen, in welchem Bereich auch immer, direkt auf die Produktivität des

Fertigungsbereichs auswirkte. Das Ergebnis: Die Verletzungsrate sank praktisch direkt nach der Umsetzung der Empfehlungen von Ansell.

Man kann davon ausgehen, dass sich die Lebensmittelindustrie in dieser Hinsicht nicht wesentlich von der Automobilindustrie unterscheidet: **Das Tragen von falschen Schutzhandschuhen gefährdet in Europa täglich die Mitarbeiter und Endprodukte. Daher empfiehlt Ansell, dass alle Arbeitgeber in der Lebensmittelindustrie bei der PSA-Auswahl für ihre Mitarbeiter eine professionelle Beratung in Anspruch nehmen.**

III.3. Mangelnde Akzeptanz bei den Mitarbeitern

Die Akzeptanz von Schutzhandschuhen bei den Mitarbeitern ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eine Grundvoraussetzung für die Erfüllung der örtlichen, nationalen und europäischen Gesetze des Arbeits- und Gesundheitsschutzes.

Für das Verständnis der Gründe, warum Arbeiter ihre Handschuhe nicht wie vorgeschrieben tragen, kann Ansell seine in mehr als einhundert Jahren erworbene umfangreiche Erfahrung sowohl im Gesundheits- als auch Industriesektor in die Waagschale werfen. Mangelnder Tragekomfort, schlechte Passform, eingeschränkte Bewegungsfreiheit und unzureichende Griffsicherheit wurden als Kernaspekte identifiziert, die einer Einhaltung zu 100 % der Vorschriften seitens der befragten Mitarbeiter im Wege stehen. Handschuhe von Qualität, die den Anforderungen der Mitarbeiter angemessen und deren Arbeiten gut angepasst sind, machen den entscheidenden Unterschied aus.

III.4. Wirksame Prävention von Allergien und Dermatitis

Handschuhe schützen Arbeiter in der Lebensmittelindustrie vor körperlichen Gefahren, Allergenen, Parasiten, Viren, Bakterien, Chemikalien, aggressiven Reinigungsmitteln und anderen, in der Werken der Lebensmittel- und Getränkeherstellung verwendeten, Produkten.

Das Tragen von Handschuhen über einen langen Zeitraum und eine Hyperhydrierung (als Ergebnis des Einschlusses der Haut über längere Zeit in Schweiß) macht die Haut weich, schwammig und leicht angreifbar. Das ständige Bürsten der Hände mit Seife und Antiseptika und fortlaufende Tragen von Handschuhen fördert Angriffe auf die natürliche Schutzbarriere einer gesunden Haut. So wird Allergenen beispielsweise eine Zugangspforte für das Auslösen von Allergien geöffnet. (Quelle: Taylor and Campbell, beide Ansell Healthcare, wie zitiert in „Experts Address Glove-Related Latex Allergies“, Kelly M. Pyrek, 20.10.2008, *Infection Control Today*.)

Die häufige Handwäsche und Verwendung von alkoholhaltigen Reinigungsmitteln können die in der Haut präsente natürliche Feuchtigkeit angreifen. In vielen Fällen führt ein Zusammenbruch dieser Schutzbarriere zu einer Reizenden Kontaktdermatitis, die sich durch Rötungen und Schwellungen der Haut und dem damit verbundenen Juck- oder Brennreiz manifestiert.

Eine chronische Belastung kann die Symptome durch Verdickung, Austrocknung oder Risse der Haut noch verschlimmern. Das Ergebnis: Eine ausgetrocknete, rissige Haut öffnet Reizstoffen, Allergenen und Mikroorganismen einen idealen Migrationspfad.

Die starken Wirkungen von Puder

Gepuderte Handschuhe werden, trotz des wachsendes Bewusstseins für ihre Nachteile, noch häufig in der Servicesparte der Lebensmittelindustrie verwendet. Traditionell wurde Puder als Gleitmittel bei der Herstellung medizinischer

Handschuhe verwendet, um das Anziehen zu erleichtern und ein Verkleben zu verhindern. Die zur Zeit am meisten verwendeten Bestäubungspuder sind Maisstärke und Kalziumkarbonat (CaCO₃).

Allergengehalt von gepuderten Handschuhen

Der Kontakt mit Maisstärke kann eine Reihe von **unerwünschten Reaktionen** auslösen, deren Bandbreite von allgemein bekannten Allergiesymptomen und Beschwerden der oberen Atemwege, über Pleuritis (Brustfellentzündung), Myokarditis (Herzmuskelentzündung) bis hin zu Reizungen des zentralen Nervensystems oder sogar Fehldiagnosen von Krebs und Tuberkulose führen kann.

Ein gut dokumentiertes Ergebnis der Verwendung von Stärkepulver bei Handschuhen ist dessen gute Verbindungseigenschaft mit den Protein-Antigenen von Naturkautschuklatex. Diese allergen-/proteinbehafteten Puderpartikel können beim An- oder Ausziehen des Handschuhs in die Luft freigesetzt werden und **das Umfeld der Lebensmittelverarbeitung oder ein Lebensmittel selbst kontaminieren**. Das Einatmen oder Verschlucken dieser Puderpartikel kann eine Sensibilisierung gegen und diverse allergische Reaktionen auf Naturkautschuklatex (d.h. Symptome in den oberen Atemwegen oder eine Augenreizung) auslösen.

In den letzten Jahren haben Krankenhäuser mit einer strengen Politik der ausschließlichen Verwendung von puderfreien Latexhandschuhen eine drastische Abnahme der Prävalenz von allergischen Reaktionen des Typs I auf Naturkautschuklatex festgestellt.

Handschuhpuder als Infektionsträger

Handschuhpuder kann nicht nur ein Träger von Latexallergenen, sondern auch für opportunistische und pathogene Mikroorganismen sein, die das Berufsrisiko der Arbeiter in der Lebensmittelindustrie und das Gesundheitsrisiko der Verbraucher erhöhen. Forschungen haben darüber hinaus nachgewiesen, dass gepuderte Handschuhe ein Risikofaktor für allergiegefährdete Personen sind, die mit diesen Handschuhen hergestellte oder verarbeitete Lebensmittel konsumieren.

Latexhandschuhe können das Dermatitisrisiko für die Lebensmittelindustrie erhöhen

Ein [Bericht](#) aus dem Jahr 2005 der britischen *Food Standards Agency* stellte fest, dass 47 % der untersuchten Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie in Großbritannien Latexhandschuhe verwenden. Eine Dermatitis, die bis zu einem gewissen Grad bei der Mehrheit der in „nassen Bereichen“ tätigen Arbeiter in der Lebensmittelindustrie festgestellt wurde, kann durch das Tragen von Latexhandschuhen verschlimmert werden. Bei in der Lebensmittelbranche tätigen Arbeitern festgestellte Kontaktdermatitis schließt die von Chemikalien und „Nassarbeiten“ ausgelöste Reizende Kontaktdermatitis (RKD) und die von sensibilisierenden Chemikalien (und Lebensmitteln) ausgelöste Allergische Kontaktdermatitis (AKD) ein. Die Prävalenz ist außergewöhnlich hoch bei Beschäftigten im Catering- oder Hotelrestaurantbereich.

Druck seitens der Verbraucher für die Gewährleistung eines latexfreien Umfeldes der Lebensmittelverarbeitung

Die Verwendung von Latexhandschuhen wurde infolge von Lobbyistentätigkeiten und von unter Latexallergien leidenden Personen angestregten Gerichtsprozessen in einer wachsenden Anzahl von US-amerikanischen Bundesstaaten verboten.

Einzelne Restaurants veröffentlichen in einigen Fällen Informationen über die Zubereitung der Lebensmittel.

Obwohl nur ein geringer Prozentanteil der Bevölkerung tatsächlich von Latexallergien betroffen ist, scheint die Gesetzgebung zur Einschränkung des diesbezüglichen Verbraucherrisikos zu einem Verbot von Latex zu tendieren.

Forschungen haben nachgewiesen, dass Handschuhe mit einem geringen Allergengehalt auch nur weniger Allergene freisetzen können. Ansell Healthcare empfiehlt Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie vor der Auswahl eines Handschuhs eine Bewertung der Risiken und Mitarbeiteranforderungen.

Die Auswahl des Handschuhmaterials umfasst gepudertes oder puderfreies Naturkautschuklatex, Vinyl, Nitril und andere Synthetikmaterialien. Ansell hat seine Handschuhe aus Naturkautschuklatex durch die Reduzierung von wasserlöslichen Chemikalienrückständen, Proteinen und Allergenen optimiert. Die Wahl zwischen Latex und Synthetik ist abhängig vom vorgesehenen Anwendungsbereich des Handschuhs und der möglichen Allergieanfälligkeit sowohl des Mitarbeiters, der diesen Handschuh tragen wird, als auch der des Endverbrauchers.

Die Auswahl des richtigen Synthetikhandschuhs

Das Portfolio von Ansell Healthcare umfasst ein komplettes Angebot von nicht aus Latex gefertigten Handschuhen, einschließlich Nitril- und Neoprenhandschuhen.

Die zur einmaligen Verwendung bestimmten und für die Berührung von Lebensmitteln zugelassenen Nitrilhandschuhe von Ansell sind unter anderen: proFood[®], proFood[®] Premium, Touch N Tuff[®] und TNT[®] Blue.

III.5. Belastung durch Phthalate und andere Chemikalien durch eine falsche Handschuhwahl, das Tragen von schlecht verarbeiteten Handschuhen oder von Handschuhen, die illegale Stoffe enthalten

(Weitere Informationen zur Belastung durch Phthalate siehe Seite 6)

Chemikalien und Toxizität

Es ist kein Geheimnis, dass die moderne Lebensmittel- und Getränkeindustrie eine Vielzahl von Chemikalien und Zusatzstoffen in Konzentrationen verwendet, die für Mitarbeiter, die diese handhaben, gefährlich sein können. Ein angemessener Schutz der Haut vor flüssigen Chemikalien kann helfen, die lokalen Auswirkungen von ungewollten Chemikalienspritzern sowie die sich eventuell daraus ergebenden systemischen oder akuten Folgeschäden zu vermeiden. (Quelle: Europäische Agentur für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz, Fact Nr. 33, „An introduction to dangerous substances in the Workplace“, 2003)

In Europa ist die Chemikalienfestigkeit von Handschuhen in der Norm EN374 und deren letzten Neufassung EN374:2003 beschrieben. Diese Normen schreiben die Testverfahren zur Ermittlung der Zeitdauer vor, die Chemikalien für das Durchdringen (Permeation) des Handschuhmaterials benötigen.

Ansell Europe hat auf der Basis der Norm EN374:1994 und später EN374:2003 intensive Labortests durchgeführt. Die EN-Chemikaliertabelle listet alle Testergebnisse der kompatiblen wie nicht kompatiblen Handschuhe auf. Je geringer die Permeationszeit ist, desto schneller wird die Chemikalie das Handschuhmaterial durchdringen. Die Ergebnisse der ASTM-Tests (Chemikalienempfehlungen auf Basis der US-amerikanischen ASTM-Normen) dienen als ergänzende Informationen zu den EN374-Testergebnissen.

Die Website von Ansell enthält ausführliche Informationen zu den Leitlinien der Chemikalienfestigkeit, einschließlich EN- und ASTM-Chemikaliertabelle (ASTM ist die Abkürzung von „American Society for Testing and Materials“).

Ansell hat Empfehlungen bezüglich der spezifischen Risiken einer Chemikalienbelastung veröffentlicht. Für die Arbeit mit Chemikalien eignet sich am besten der (wiederverwendbare und abriebfeste) **Sol-Vex® 37-695**, der mit seiner dünnen aber außergewöhnlich robusten Nitrilbeschichtung einen hohen Tragekomfort mit einer ausgezeichneten Chemikalienfestigkeit verbindet. Das Rautenfinish dieses Handschuhs verstärkt seinen Trocken- und Nassgriff.

Das Modell Sol-Vex® (37-695) ist länger (38 cm) als die Standardausführung und bietet somit einen zusätzlichen Schutz des Handgelenks und der Unterarme. Der Sol-Vex® 37-185 ist ein Modell mit Überlänge (45 cm).

Alle Sol-Vex®-Ausführungen (mit Ausnahme des Sol-Vex® 37-00) sind ohne Einschränkungen für den Lebensmittelkontakt zugelassen, eines der Modelle, der proFood® 37-355, ist speziell auf die Lebensmittelbranche zugeschnitten.

Alpha-Tec™, proFood® aus Nitril (wiederverwendbar), Touch N Tuff® und TNT® Blue: Alle verbinden Chemikalienfestigkeit mit anderen Kernmerkmalen. Die gegen Chemikalienspritzer resistenten Nitrilhandschuhe Touch N Tuff® wurden von einem unabhängigen Labor umfangreichen Tests mit einer Vielzahl von gefährlichen Industriechemikalien unterzogen. Im Vergleich mit zehn Wettbewerberprodukten belegte der Einweghandschuh Touch N Tuff® bei acht von neun Chemikalien der Chemikalienhauptfamilien den ersten oder zweiten Platz. Darunter bei Xylen, Essigsäure, Ethanol, Perchlorethylen, Triethylen, Isopropanol, Salzsäure, Ammoniumhydroxid und Zyklohexanon.

IV. Unternehmensdaten

IV.1. Umsatz der Ansell-Gruppe

– *Umsatz 2008 (Gruppe): 1,116 Mrd. US-Dollar*
Geschäftsjahr: 30. Juni

– *Umsatz 2008 (Europa, Naher Osten und Afrika): 461,3 Mio. US-Dollar*
Geschäftsjahr: 30. Juni

Sales by Business Segment

	2007 US\$M	2006 US\$M	Movement %
Occupational Healthcare	478.9	424.6	+12.8
Professional Healthcare	320.3	289.0	+10.8
Consumer Healthcare	176.2	135.5	+30.0
Total Sales	975.4	849.1	+14.9

Sales by Region

	2007 US\$M	2006 US\$M	Movement %
Americas	434.9	402.2	+8.1
Europe, Middle East & Africa	378.5	313.7	+20.7
Asia Pacific	162.0	133.2	+21.6

IV.2. Standorte

- 28 Standorte in 33 Ländern
- Produktion (und Verpackung) in den USA, Großbritannien, Deutschland, Polen, Malaysia, Thailand, Brasilien, Sri Lanka, Mexiko und Indien

IV.3. Börsennotierungen

Ansell Ltd. ist eine an der Australischen Börse (ASX) notierte australische Aktiengesellschaft.

IV.4. Verwaltungsniederlassungen

Statutory Head Office Ansell Limited

3/678 Victoria Street
Richmond, Victoria, 3121, Australien



Operational Head Office Ansell Limited

200 Schulz Dr.
Red Bank, NJ 07701, USA

EMEA HQ - Ansell Healthcare Europe Head Office N.V.

Riverside Business Park, Spey House
55, Boulevard International
B-1070 Brüssel

IV.5. Pressemitteilungen

Pressemitteilungen von Ansell Healthcare, Allianzen und andere Themen sind auf der Website von Ansell Healthcare EMEA abrufbar: www.ansell.eu.

Unternehmensnachrichten und Investoreninformationen werden in der Website www.ansell.com veröffentlicht.

IV.6. Liste der Anhänge/Ergänzungsmaterial

1. „Spezieller Handschutz für Arbeiten mit Lebensmitteln“, Faltblatt von Ansell Healthcare
2. Vollständige Anleitungen von Ansell Healthcare zur **Auswahl von Handschuhen** für die Lebensmittelindustrie:
http://www.anselleurope.com/industrial/index.cfm?lang=EN&pages=markets_Food_Processing
3. [Vinyl Gloves: Causes for Concern](#), Ansell-Positionspapier (im Aufbau)
4. Online-Ausgabe von Ansell Healthcare: **Anleitungen und Empfehlungen zum Chemikalienschutz**
http://www.anselleurope.com/industrial/index.cfm?pages=chemical_intro&lang=EN

Videos

1. HyFlex® 11-920, Vorstellung und Beschreibung der HyFlex-Reihe, Ansell Grip Technology™
http://ehstoday.com/video/ansell_hyflex_11920/
2. [Ansell Cytostatics Permeation Program](#)

Fotos – Occupational Healthcare

proFood[®], proFood[®] Premium, Touch N Tuff[®] und TNT[®] Blue

Gesetzgebung

Von der Kommission veröffentlichte Gesetzesvorschriften und Listen von Zusatzstoffen:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm

Einige entscheidende Richtlinien für Handschuhe, die „für die Berührung mit Lebensmitteln bestimmt sind“ (Liste nicht vollständig):

1. RICHTLINIE DER KOMMISSION 2002/72/EG vom 6. August 2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
2. RICHTLINIE DER KOMMISSION 2008/39/EG vom 6. März 2008 als Neufassung der Richtlinie 2002/72/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
3. RICHTLINIE DER KOMMISSION 2007/19/EG vom 2. April 2007 als Neufassung der Richtlinie 2002/72/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und der Richtlinie des Rates vom 85/572/EWG zur Festlegung der Liste von Simulantien zur Verwendung bei Migrationstests von Zusatzstoffen in Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
4. Errata zur Richtlinie der Kommission 2007/19/EG vom 30. März 2007 als Neufassung der Richtlinie 2002/72/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind und der Richtlinie des Rates vom 85/572/EWG zur Festlegung der Liste von Simulantien zur Verwendung bei Migrationstests von Zusatzstoffen in Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
5. VERORDNUNG DER KOMMISSION (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 zur „Guten Herstellungspraxis“ für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

In Touch

Der dreimal pro Jahr veröffentlichte Newsletter von Ansell mit aktuellen Informationen über Entwicklungen im Bereich des Handschutzes, Einzelheiten zu europäischen und lokalen Veranstaltungen zu diesem Thema sowie Informationen über Ansell Healthcare:

<http://www.anselleurope.com/ansell/ansell-healthcare-news/newsletter/>

Logos

1. Ansell-Logo (farbig, hochauflösende EPS-Datei)
2. Ansell-Logo LR (farbig, niedrigauflösende JPEG-Datei)
3. AnsellCares-Logo

V. Ansprechpartner für die Medien

Wouter Piepers,
Director Communications, Ansell Healthcare
Tel.: + 32(0) 2 528 75 68
Mobil: + 32(0) 478 33 56 32
E-Mail: wpiepers@eu.ansell.com

