

Allergie cutanée au nickel dans une boulangerie : une source inattendue

Contexte

01

Le nickel est un métal très répandu mais également un allergène fréquemment rencontré, responsable de dermatites de contact allergiques et d'urticaire de contact. Une vendeuse-préparatrice dans une boulangerie est atteinte d'une allergie en lien avec son travail. Le service de pathologies professionnelles a identifié une allergie au nickel et au chrome.

Des investigations sous forme de **test de caractérisation du nickel** sont menées pour identifier les sources de contact au sein de la boulangerie. L'objectif est l'éviction de ces sources afin de maintenir à son poste la salariée sensibilisée.

Déroulé du test

02

Objectif :

Identifier, dans l'environnement de travail de la salariée, les sources d'exposition au nickel

Démarche :

► Détecter les quantités significatives de nickel (10 ppm) dans les instruments et équipements disponibles sur les plans de travail et les étagères entrant en contact avec la peau de la salariée

Recensement des objets manipulés lors des diverses phases de l'activité au poste de vendeuse-préparatrice

Réalisation des tests de caractérisation du nickel avec un kit à base de diméthyl-glyoxime

Surface des objets à tester frottée avec un coton-tige imprégné de 2 ou 3 gouttes de la solution

Coloration rose du coton-tige lorsque l'objet libère du nickel

Kit de détection du nickel à base de diméthyl-glyoxime



Chemo Nickel Spot Test

- Détection des quantités significatives de nickel (10 ppm) dans les objets destinés à être en contact avec la peau
- En présence de nickel, le DMG donne un sel insoluble de couleur rosée

► Test positif si une coloration rose apparaît sous 5 sec.

Test disponible à la vente : <https://www.destaing.com/fr/dermatologie-tests-epicutanes/accessoires/chemo-nickel-spot-test/>



Résultats

03

Allergènes en boulangerie

1	Vanillin	10%
2	Eugenol	1%
3	Isoeugenol	1%
4	Sodium Benzoate	5%
5	Butyl Hydroxytoluene	2%
6	Menthol	1%
7	Cinnamyl Alcohol	1%
8	Cinnamaldehyde	1%
9	Butyl Hydroxyanisole	2%
10	Sorbic Acid	2%
11	Octyl Gallate	0.3%
12	Dipentene (dl-Limonene)	2%
13	Propyl Gallate	0.5%
14	Dodecyl Gallate	0.3%

Outils et surfaces professionnelles

RÉSULTATS NÉGATIFS

Testés négativement en très large majorité
► Les ustensiles en aluminium, email ou téflon utilisés dans le secteur agroalimentaire ne libèrent jamais de nickel

RÉSULTATS ÉQUIVOQUES

Présence possible de nickel (teneur en-dessous de 10 ppm) : dérouleur de papier, moules à gâteaux et à tartes, présentoir de journaux

RÉSULTATS POSITIFS

Seuls quelques ustensiles testés positivement : **ciseaux, pelle-pomme...**
► Composés en acier inoxydable

Produits de plonge (détergent plonge manuel) et de nettoyage des mains

Liquide de plonge pur testé négativement

Résultat légèrement positif (coloration rose pâle) : **liquide de plonge dilué** et mis à la disposition des salariés grâce à un **distributeur**
► Faible teneur en nickel probablement issue du **matériau constituant l'intérieur du distributeur**, en contact avec le liquide



Conclusions

04

► Si les cas d'allergie cutanée professionnelle au nickel ne sont pas rares, la source d'exposition identifiée au cours de l'étude est toutefois inattendue. Son identification a permis d'**empêcher les récurrences** et le **maintien au poste** a été possible.

► Malgré des tentatives de régulation européenne du nickel sur des **objets d'utilisation courante**, les informations consultées signalent sa **présence récurrente** dans les clés, porte-clés, ciseaux, pièces, outils, rasoirs électriques, poignées de tiroir, etc... Ils convient de les tester systématiquement.

Préconisations

05

► **Port de gants obligatoire pendant les opérations de nettoyage ou de plonge.** Le pH acide de ce type de préparation peut accélérer la libération de nickel au contact de surface en acier inoxydable par exemple.

► **Utilisation d'un savon adapté** pour l'hygiène des mains, à conserver dans son contenant d'origine.

À noter : certains aliments s'enrichissent en nickel lors de la cuisson dans des casseroles dites en acier inoxydable (surtout le café, les légumes, le poivre, les pommes, la rhubarbe, le vin, le vinaigre). Une réaction ne peut pas être écartée.

