

Hygienisch – auch ohne Handschuhe

Tag für Tag werden unzählige Lebensmittel über Theken oder Essensausgaben von Hand zu Hand weitergereicht. Für die Kundschaft ist es ein Zeichen von Hygiene, Sauberkeit und Sicherheit, wenn das Verkaufspersonal im Umgang mit Lebensmitteln Einmalhandschuhe trägt. Für Verkäuferinnen und Verkäufer hingegen ist es gesünder, auf das Tragen von Handschuhen zu verzichten. Denn unter flüssigkeitsdichten Handschuhen können sich schleichend schwere Hauterkrankungen entwickeln.



Foto: AdobeStock/Wavebreakmedia/Micro

Vorbildliche Hygiene und gesunde Hände schließen sich aber keinesfalls aus. Die Tragezeit von Einmalhandschuhen kann beim Umgang mit Lebensmitteln im Verkauf deutlich reduziert werden, wenn gut geschultes Verkaufspersonal konsequent alle Aspekte der Händehygiene und arbeitsplatzspezifischen Hygieneanforderungen beachtet. Der zurückhaltende Gebrauch dieser Wegwerfprodukte trägt dazu bei, die Gesundheit der Hände zu erhalten und vermeidet obendrein eine beträchtliche Menge Plastikmüll.

Handschuhtragen unter der Lupe

Hände sind ein häufiges Transportmittel von Krankheitserregern. Infektiöse Keime können durch direkten Körperkontakt, etwa ungewaschene Hände, oder indirekt über das Berühren von kontaminierten Gegenständen, etwa verunreinigte Messer oder Arbeitsplatten, übertragen werden. Händehygiene ist folglich oberstes Gebot einer guten persönlichen und betrieblichen Hygienepraxis im Umgang mit Lebensmitteln im Einzelhandel.

Dabei spielt das Tragen von Einmalhandschuhen als vertrauensbildende Maßnahme eine große Rolle. Wie sich herausgestellt hat, ist besondere Hygienesicherheit durch Handschuhtragen allerdings ein Trugschluss, so die Ergebnisse einer Untersuchung von Fachleuten am Institut für Arbeitsschutz der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (IFA). Dort wurde nachgewiesen, dass beim Umgang mit Lebensmitteln an Bedientheken Handschuhe, Handflächen und sonstige Geräte innerhalb von fünf Minuten stark bakterienbesiedelt sind. Dabei spielt es keine Rolle, ob Handschuhe getragen werden oder nicht. Bakterienumschlagplätze sind nicht die Hände, sondern die Schneidebretter. Mit anderen Worten: Handschuhe sind nur so lange hygienisch, bis sie mit verunreinigten Oberflächen in Kontakt kommen. Um mit Handschuhen hygienischer zu arbeiten als ohne, müssten die Beschäftigten die Handschuhe jeweils aus einer frisch geöffneten Packung entnehmen, nach maximal fünf Minuten Tragezeit oder nach jedem Bedienvorgang entsorgen und erneuern. Eine Verschleppung von Keimen könnte aber auch dabei nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden.

Das Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf und bei der Verpackung von Frischwaren bringt für die Kundschaft im Vergleich zum Arbeiten mit gewaschenen, sauberen Händen ohne Handschuhe keinen Vorteil an Hygiene. Im Gegenteil. Es kann Hygiene vorgaukeln, dem Verkaufspersonal ein falsches Sicherheitsgefühl vermitteln und zu einer nachlässigen Hygienepraxis verleiten. Denn Beschäftigte, die Handschuhe tragen, verlieren das Gefühl dafür, „wann die Hände verschmutzt sind“ und dass alles das, „was sich klebrig anfühlen könnte auf den Händen, auch auf alle weiteren Flächen, die mit den Händen berührt werden, übertragen werden kann“, so die Arbeitsschutzexpertin Dr. Annette Kolk (IFA). Werden keine Handschuhe getragen, so ist bei den Beschäftigten das Bewusstsein dafür, dass verunreinigte Oberflächen wie etwa Türgriffe oder Geldscheine berührt wurden, geschärft und sie waschen sich häufiger die Hände. Außerdem wurde beobachtet, dass Personen, die Handschuhe tragen, automatisch dazu neigen, die Lebensmittel anzufassen, während Verkaufspersonal ohne Handschuhe eher Hilfsmittel benutzt, zum Beispiel Greifzangen.¹

Hautbelastende Kontakte

Die Hände sind bei Tätigkeiten im Frische- und Produktionsbereich des Lebensmittelhandels zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Um sich vor negativen Auswirkungen auf die Hautgesundheit schützen zu können, müssen Beschäftigte die Risiken kennen. Gefährdende Faktoren in diesem Arbeitsbereich sind vor allem der direkte Kontakt mit:

- **Feuchtigkeit und Nässe**, etwa durch unnötigen Einsatz von Handschuhen oder häufige Hautreinigung (Feuchtarbeit)
- **Reinigungsmitteln**
- **aggressiven Lebensmittelinhaltsstoffen** (z. B. Essig, Fruchtsäure, Gewürze, Marinaden)
- **Allergenen** (etwa Inhaltsstoffe von Gummihandschuhen, tierische Proteine).



Weitere Informationen zu Hautbelastungen am Arbeitsplatz und der Entstehung eines Abnutzungsektzems siehe Unterrichtsmaterialien „Hautschutz: Grundwissen“: www.dguv-lug.de, Webcode: 1001173

Wer ständig flüssigkeitsdichte Handschuhe trägt, permanent ungeschützt Tätigkeiten im feuchten Milieu ausführt (etwa Spülen, Wischen, Waschen von Gemüse und Obst) oder sich häufig und intensiv die Hände wäscht, leistet aus Sicht des Arbeitsschutzes Feuchtarbeit. Feuchtarbeit steht unabhängig von der Branche ganz oben auf der Liste der Ursachen für Hautgefährdungen und -erkrankungen. Der Grund? Ständiger Kontakt mit Feuchtigkeit und Nässe wäscht auf Dauer die körpereigenen Fette zwischen den Hornzellen der Oberhaut aus. Die durch Schwitzen entstehende Staunässe in flüssigkeitsdichten Handschuhen führt obendrein dazu, dass die Hornschicht aufquillt und die Haut leichter abgerieben wird. Ist der saure Wasser-Fett-Film der Hautoberfläche angegriffen und nicht mehr intakt, hat das negative Auswirkungen auf die Barrierefunktion der Haut und ihre Gesundheit. Die Haut trocknet aus, wird allmählich rissig und durchlässig für Krankheitserreger und Allergene.

Bei übermäßiger Hautreinigung kommt hinzu, dass reizende und entfettende Substanzen in Hautreinigungsmitteln die Schutzfunktion der Haut schwächen und auf Dauer schwer schädigen können. Besonders schlimm und hautirritierend ist es, wenn zur Reinigung der Hände

- mechanische Hilfsmittel, etwa Bürsten oder Bimsstein, scheuernde und lösemittelhaltige Reiniger oder Aktivchlorprodukte eingesetzt,
- Kombipräparate von Hautreinigungs- und Desinfektionsmitteln verwendet sowie
- häufiges Händewaschen, Händedesinfektion und häufiger Gebrauch von Einmalhandschuhen kombiniert werden.

¹ Quellen: - *Einmalhandschuhe: Kein Vorteil für die Hygiene an Frischtheken* (06.02.2012) Podcast-Beitrag, <https://www.dguv.de/de/mediencenter/filmcenter/gesundheits/hygiene/index.jsp>
- *Einmalhandschuhe im Verkauf und bei der Verpackung von Frischwaren*, Kurzbericht, IFA 2011, https://www.dguv.de/medien/ifa/de/pub/grl/pdf/2011_103.pdf

Wird die Haut durch derlei belastende Tätigkeiten stark beansprucht und abgenutzt, droht auf Dauer die Entstehung chronischer Handekzeme. Symptome für ein Ekzem sind zum Beispiel trockene, gespannte Haut, Rötung, Bläschen, Schuppenbildung, schmerzhafte Einrisse oder quälender Juckreiz. Die Beschwerden können sich lange hinziehen und schließlich irreparabel sein. Für Betroffene bedeutet das meistens einen hohen Leidensdruck. Oft müssen sie ihre Tätigkeit aufgeben und sich beruflich neu orientieren.

Geschützt durch Handschuhe – aber nur bei Gefährdung

Um es noch einmal auf den Punkt zu bringen: An der Wursttheke, beim Verkauf von Backwaren, bei der Essensausgabe kann aus hygienischer Sicht auf das Tragen von Schutzhandschuhen verzichtet werden. Aus arbeitsmedizinischer Sicht muss bei der Verkaufstätigkeit sogar darauf verzichtet werden. Andauerndes Tragen von Hygienehandschuhen insbesondere in Verbindung mit häufiger Händereinigung und -desinfektion gilt unter Fachleuten als übertrieben hygienisch und hautgefährdend. Es überrascht nicht, dass der Einsatz von Hygienehandschuhen mitunter zu einer Gratwanderung zwischen Produkt- und Eigenschutz gerät. Um einen unangemessenen Einsatz von Schutzhandschuhen zu verhindern und zugleich Hygiene zu garantieren, sind eindeutige Regeln und Schutzmaßnahmen gefragt. Im Klartext heißt das: Nicht der sorglose Einsatz von Handschuhen, sondern eine gute Hygieneschulung der Beschäftigten, die richtige Anwendung von Hygienemaßnahmen, konsequenter Hautschutz und regelmäßige Hautpflege sind Voraussetzungen für die Gesunderhaltung der Haut des Verkaufspersonals.

Zuletzt noch ein Wort zur Umweltproblematik: Einmalhandschuhe werden, wie das Wort schon sagt, nur einmal getragen und dann weggeworfen. Da sie größtenteils nicht recycelbar sind, landen sie über den Restmüll im Verbrennungsofen und belasten unnötig die Umwelt. Der Anbau von Naturkautschuk für Latexhandschuhe benötigt überdies viel Fläche, für die teilweise Regenwald abgeholzt wird.²

Hautschutz plus Hygiene nach dem STOP-Prinzip

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber müssen dafür sorgen, dass Beschäftigte im Verkauf vor Risiken bei hautgefährdenden Tätigkeiten geschützt sind. Um arbeitsbedingte Hautgefährdungen zu verhindern, muss eine arbeitsplatzbezogene Gefährdungsbeurteilung durchgeführt werden. Auf Basis der festgestellten Hautgefährdungen werden dann geeignete Schutzmaßnahmen veranlasst. Dabei gilt die Rangfolge nach dem STOP-Prinzip mit Substitution an oberster und dem Tragen von Schutzhandschuhen an letzter Stelle.

S – Substitution

Hautbelastende Stoffe werden durch weniger hautbelastende ersetzt, zum Beispiel aggressive Reinigungsmittel durch weniger aggressive.

T – Technische Schutzmaßnahmen

Wenn hautbelastende Stoffe oder Verfahren nicht ersetzt werden können, müssen als nächste Maßnahme kontaktvermeidende Arbeitsgeräte und -materialien zum Einsatz kommen, zum Beispiel:

- Maschinen zur Verarbeitung von Obst und Gemüse im Produktionsbereich,
- Gabeln, Zangen, Unterlegfolien und Papiere an der Bedientheke,
- Spülmaschinen anstelle manueller Reinigungstätigkeit

² Quelle: Verbraucherzentrale Hamburg, <https://www.vzhh.de/themen/coronavirus/6-gruende-gegen-einmalhandschuhe-im-alltag>

O – Organisatorische Schutzmaßnahmen

Hautbelastungen können zum Beispiel durch Rotationsverfahren mit Wechsel von Feucht- und Trockenarbeit für jede einzelne Person gering gehalten werden.

Falls diese Maßnahmen nicht genügen, um Gefährdungen ausreichend zu beseitigen, sind zuletzt

P – Personenbezogene Schutzmaßnahmen

erforderlich, zum Beispiel die Bereitstellung geeigneter Schutzhandschuhe.

Schutzhandschuhe: Weniger ist mehr

Das Tragen flüssigkeitsdichter Handschuhe ist im Lebensmittelrecht nicht vorgeschrieben. In der EG-Verordnung über Lebensmittel wird von Beschäftigten, die mit Lebensmitteln umgehen, lediglich „ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit“ verlangt. Dazu gehört, dass sie „geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen“.³

Bei Tätigkeiten im Verkauf, die keine Schutzhandschuhe verlangen, sind folgende Hygienemaßnahmen geboten:

- Zum Greifen der Ware Hilfsmittel benutzen, etwa Gabeln, Zangen, Unterlegfolien
- Streng auf Sauberkeit und Gesundheit der Hände achten (Händereinigung, Händedesinfektion, Hautpflege, kurz geschnittene und saubere Fingernägel, Verzicht auf lange oder lackierte Fingernägel sowie Hand- und Unterarmschmuck)
- Regelmäßig an Hygieneschulungen teilnehmen

Bei welchen Tätigkeiten es nötig ist, Schutzhandschuhe zu tragen, muss jeweils arbeitsplatzbezogen und gefährdungsabhängig sorgfältig abgewogen werden. Grundsätzlich ist das Tragen von Schutzhandschuhen bei dauerhaft feuchtem Klima (Feuchtarbeit), etwa beim Waschen von Obst und Gemüse, sowie beim Reinigen und Desinfizieren von Oberflächen nötig. Im Umgang mit Frischware schützen Handschuhe vor reizenden, säurehaltigen und stark färbenden Inhaltsstoffen, zum Beispiel beim Panieren, Würzen, Marinieren und Zubereiten von Fleisch und Fisch, beim Aufschneiden von Zitronen oder Ananas, oder bei der Verarbeitung von Karotten und roter Bete.



Information der BGN zur richtigen Auswahl von Einmalschutzhandschuhen siehe https://www.machmit-hautfit.de/11128/47467?wc_lkm=11709

Ist der Einsatz flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe unvermeidlich, gilt es, die Haut so oft wie möglich „durchatmen“ zu lassen. Die Tragezeit von Handschuhen sollte immer nur kurz und auf die unmittelbar hautgefährdende Tätigkeit beschränkt sein. Für die Benutzung von Schutzhandschuhen sind dabei folgende Regeln zu beachten:

- Schutzhandschuhe ausschließlich auf saubere und trockene Hände ziehen
- Auf richtige Auswahl der Schutzhandschuhe achten
- Handschuhe rechtzeitig wechseln, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren
- Für eine bessere Schweißaufnahme Baumwollunterziehhandschuhe nutzen, diese auch wechseln, wenn sie innen feucht sind
- Defekte Handschuhe umgehend entsorgen
- Einmalhandschuhe nicht wiederverwenden

Hautschutzmittel: Nicht zusammen mit Handschuhen

Vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen am Arbeitsplatz sollten vorbeugend zur Unterstützung der Barrierefunktion der Haut lebensmittelgeeignete Hautschutzcremes aufgetragen werden. Hautschutzcremes dürfen jedoch nicht unmittelbar vor dem Einsatz von Handschuhen aufgetragen werden. Der Grund? Hautschutzmittel können Substanzen aus dem Handschuhmaterial herauslösen und die Schutzwirkung der Handschuhe beeinträchtigen. Bisher konnte wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden, dass sich Hautschutzmittel unter Handschuhen positiv auf den Hautzustand auswirken.

³ Quelle: <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/2386>

Hautreinigung: Auf das erforderliche Maß reduzieren

Zu einer guten Hygienepaxis im Verkauf gehört regelmäßiges schonendes Händewaschen, besonders:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch (zusätzlich Hände desinfizieren)
- nach dem Naseputzen, Husten, Niesen
- nach Kontakt mit Abfällen oder verunreinigten Gegenständen

Wenn die Hände sichtbar verschmutzt sind, sich klebrig anfühlen oder unangenehm riechen, müssen sie – abgestimmt auf die Verschmutzung – gewaschen werden. Dabei gilt: so hautschonend wie möglich und nur so gründlich und häufig wie nötig. Um die Haut zu schonen, sollte zum Händewaschen pH-hautneutrale Seife (pH-Wert 5,5) verwendet werden. Der Einsatz scheuernder, reizender oder ätzender Reinigungskemikalien sowie Wurzelbürsten zur Reinigung der Hände ist ein absolutes No-Go. Auf Kombipräparate aus Hautreinigungs- und Desinfektionsmitteln sollte verzichtet werden, denn sie belasten die Haut zusätzlich. Desgleichen muss die Mischung aus häufigem Händewaschen, Händedesinfektion und Einsatz flüssigkeitsdichter Handschuhe unbedingt vermieden werden. Hände nach dem Waschen sorgfältig abtrocknen.

Händedesinfektion: Gezielt anwenden

Händedesinfektion ist wirksamer als das Händewaschen, da bei richtiger Anwendung Keime und Krankheitserreger zuverlässig von der Hautoberfläche entfernt werden. Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als die Reinigung. Denn beim Desinfizieren der Hände bleiben angelöste Hautfette nach Verdunsten des Alkohols auf der Hautoberfläche zurück. Die Hände sollten nicht unnötig, sondern stets gezielt desinfiziert werden, wenn zum Beispiel Keime übertragen werden können und Händewaschen als Hygienemaßnahme nicht ausreicht. Außerdem gilt:

- Händedesinfektionsmittel auf trockenen, nicht sichtbar verschmutzten Händen anwenden, wobei eine hohle Handvoll sorgfältig für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit in die Hände eingerieben wird
- Ein Desinfektionsmittel wählen, das lebensmittelgeeignet und mindestens „begrenzt viruzid“ ist.

Hautpflege: Cremem, cremem, cremem

Beruflich beanspruchte Haut braucht regelmäßige Pflege. Rückfettende Hautpflegemittel unterstützen die Regeneration der Haut und stärken vor längeren Arbeitspausen und nach Arbeitsende ihre Schutzfunktion. Konsequente Hautpflege lohnt sich, denn gesunde und gepflegte Hände wirken einer pathogenen Hautflora entgegen und sind ein unmittelbarer Hinweis auf eine gute betriebliche Hygienepaxis. Übrigens: Der regelmäßige Blick auf den Hautschutzplan ist empfehlenswert. Dort sind alle betrieblichen Hautschutzmaßnahmen übersichtlich zusammengefasst.

Coronaschutz im Verkauf

Die Coronapandemie hat die Händehygiene in den Mittelpunkt betrieblicher Hygienepaxis gerückt. Regelmäßiges Händewaschen trägt dazu bei, die Verbreitung des SARS-CoV-2-Virus über Oberflächen einzudämmen, und kann verhindern, dass infektiöse Keime über die Hände im Gesicht verteilt werden. Händehygiene ist im Lebensmittelhandel eine der wichtigsten Maßnahmen, um der Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus effektiv entgegenzuwirken. Richtige Händehygiene in Zeiten der Coronapandemie heißt:



Weitere Informationen zu Hautschutz am Arbeitsplatz siehe Unterrichtsmaterialien „Hautschutz: Grundwissen“, www.dguv-lug.de, Webcode: 1001173



Weitere Informationen siehe:

> Bundesministerium für Arbeit und Soziales: Suche „SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard“

> BGN: Das Coronavirus, <https://www.bgn.de/corona/>

> BGHW: FAQ – Coronavirus – Empfehlungen zum SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard, <https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona>

Einmalhandschuhe möglichst nur zum Eigenschutz verwenden

Während der Benutzung werden Hygienehandschuhe potenziell genauso mit SARS-CoV-2-Viren kontaminiert wie unbedeckte Hände. Im Hinblick auf Hygiene und Eindämmung von Infektionen bringen Handschuhe weder an der Bedientheke noch an der Kasse eine Verbesserung. Kurz: Das Tragen von Handschuhen ist nicht geeignet, um eine Weitergabe von SARS-CoV-2-Viren über die Hände zu verhindern, und kann deshalb nicht empfohlen werden. Sinnvoll ist Handschuhtragen nur zum Eigenschutz bei hautgefährdenden Tätigkeiten. Wichtig ist, sich nicht mit ungewaschenen oder behandschuhten Händen ins Gesicht zu fassen. Denn über die Schleimhäute von Mund, Augen und Nase können Krankheitskeime in den Körper gelangen.

Regelmäßig und gründlich die Hände waschen

Damit die fetthaltige Hülle des SARS-CoV-2-Virus zerstört wird, müssen die Hände mindestens 30 Sekunden lang gründlich mit Seife gewaschen werden. Auch das sorgfältige Abtrocknen der Hände, etwa mit Einmalpapiertüchern ist wichtig, um die Ausbreitung von Erregern in Grenzen zu halten. Die Nutzung elektrischer Warmlufttrockner ist nicht zu empfehlen, um die Gefahr einer Verbreitung von Erregern durch den Luftstrom zu verhindern.

Hände desinfizieren

Falls die Hände arbeitsplatzbedingt häufig gewaschen werden müssen, sollte alternativ die weniger hautbelastende Desinfektion der Hände in Betracht gezogen werden, wenn sie nicht sichtbar verschmutzt sind. Das Desinfektionsmittel sollte mindestens „begrenzt viruzid“ wirksam sein. Es muss gründlich auf die Hände verteilt und ausreichend lange (meistens 30 Sekunden/Herstellerangaben beachten) in den Händen verrieben werden. Erst nachdem das Desinfektionsmittel komplett eingezogen ist, ist es wirksam.

Impressum

DGUV Lernen und Gesundheit, Hautschutz und Hygiene an Bedientheken, Oktober 2020

Herausgeber: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin

Chefredaktion: Andreas Baader, (V.i.S.d.P.), DGUV, St. Augustin

Redaktion: Gabriele Albert, Universum Verlag GmbH, Wiesbaden, www.universum.de,

E-Mail Redaktion: info@dguv-lug.de

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam



Internet-
hinweis



Arbeits-
blätter



Arbeits-
auftrag



Präsentation



Video



Didaktisch-
methodischer
Hinweis



Lehr-
materialien



Distanz-
unterricht