

Alle Antworten auf einen Blick

Arbeitsblatt 1: Vorsicht, Feuchtarbeit!

1. Häufiger ungeschützter Kontakt mit Feuchtigkeit und Nässe gefährdet die Hautgesundheit. Mit der Zeit werden die körpereigenen Fette zwischen den Hornzellen der Oberhaut ausgewaschen. Die Haut verliert ihre Schutzfunktion und wird durchlässig für Krankheitserreger und Allergene.
2. Das Verkaufspersonal im Lebensmittelhandel hat Kontakt mit Feuchtigkeit und Nässe beim:
 - Geschirrspülen
 - Reinigen von Oberflächen, etwa Bodenwischen
 - Waschen von Obst und Gemüse
 - ununterbrochenen Handschuhtragen (Staunässe)
 - Reinigen der Hände
3. Offenes Antwortformat
4. Offenes Antwortformat

Arbeitsblatt 2: An der Frischetheke verzichtbar

Kernbotschaften (Musterantworten)

- Eine Untersuchung von Fachleuten stellt klar, dass die Arbeit mit Handschuhen beim Bedienen an der Frischetheke für die Kundschaft keinen hygienischen Vorteil bringt, jedoch für die Beschäftigten eher hautbelastend und von Nachteil ist.
- Beschäftigte, die Handschuhe tragen, verlieren das Gefühl dafür, wann die Hände verschmutzt sind und dass sie Keime auf andere Gegenstände und Flächen übertragen können.
- Egal, ob Handschuhe getragen werden oder nicht, innerhalb von fünf Minuten ist bei Arbeiten an der Frischetheke alles, was mit den Händen berührt wird, mit Bakterien besiedelt, die von der Ware selbst kommen.
- Wirksame Hygienemaßnahmen sind:
 - Schneidebretter gründlich reinigen und häufig wechseln
 - Ware nicht direkt anfassen, sondern Hilfsmittel benutzen (z. B. Unterlegfolien)
 - Ware mit sauberen und gewaschenen Händen aushändigen
- Einmalhandschuhe sind an der Frischetheke verzichtbar.

Arbeitsblatt 3: Ohne Handschuhe – trotzdem hygienisch

Offenes Antwortformat auf Basis des Infotextes „Kundeninformation“ sowie der im Unterricht erarbeiteten Ergebnisse.

Arbeitsblatt 4: Achtung, feucht und aggressiv!

Handschuhe tragen: Zitrone schneiden, rote Bete schneiden, Fleisch marinieren, Boden reinigen, Schneidebrett desinfizieren, Hackfleisch zubereiten, Salat und Obst aufbereiten, Salat waschen, Fisch panieren, Pflanzen verkaufen

Keine Handschuhe tragen: Hände desinfizieren, Wurst und Brot verkaufen, Essen ausgeben, Brot schneiden, Bargeld kassieren

Arbeitsblatt 5: Safety-Check: Das müssen Sie beachten!

(Musterantworten)

Checkliste 1: Schutzhandschuhe und Hygiene

- Handschuhe an der Verkaufstheke nur bei unmittelbarer Hautgefährdung tragen
- Zum Greifen der Ware statt Handschuhen Hilfsmittel benutzen (Zangen, Gabeln, Unterlegfolien)
- Streng auf Sauberkeit der Hände achten (Händereinigung, Händedesinfektion, Hautpflege, kurz geschnittene, saubere Fingernägel, Verzicht auf lange oder lackierte Fingernägel sowie Hand- und Unterarmschmuck)
- Regelmäßig an Hygieneschulungen teilnehmen
- Beim Einsatz flüssigkeitsdichter Handschuhe gilt:
 - Nur geeignete, auf die Tätigkeit abgestimmte Handschuhe benutzen
 - Nur auf saubere trockene Hände ziehen
 - Auf kurze Tragezeit achten
 - Handschuhe rechtzeitig wechseln, um Nässebildung zu minimieren
 - Gegebenenfalls Baumwollunterziehhandschuhe benutzen
 - Defekte Handschuhe umgehend entsorgen
 - Einmalhandschuhe nicht wiederverwenden

Checkliste 2: Hautschutzmittel

- Vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen am Arbeitsplatz vorbeugend zur Unterstützung der Barrierefunktion der Haut lebensmittelgeeignete Hautschutzcremes auftragen
- Um die schützende Wirkung nicht zu gefährden, Hautschutzcremes niemals vor Anwendung flüssigkeitsdichter Handschuhe auftragen

Checkliste 3: Hautreinigung

- Hände so hautschonend wie möglich und nur so gründlich und häufig wie nötig waschen, etwa bei Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Kontakt mit verunreinigten Gegenständen und wenn sie sichtbar verschmutzt sind
- Nur pH-hautneutrale Seife oder Waschlotion (pH-Wert 5,5) verwenden
- Keine scheuernden, reizenden oder ätzenden Reinigungsmittel oder Wurzelbürsten verwenden
- Auf hautbelastende Kombipräparate aus Hautreinigungs- und Desinfektionsmitteln verzichten
- Die Kombination aus häufigem Händewaschen, Händedesinfektion und Handschuhtragen unbedingt vermeiden
- Hände nach dem Waschen sorgfältig abtrocknen

Checkliste 4: Händedesinfektion

- Hände gezielt desinfizieren, und zwar wenn:
 - Keime übertragen werden können
 - Händewaschen als Hygienemaßnahme nicht ausreicht
- 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

Checkliste 5: Hautpflege

- Hände regelmäßig mit Hautpflegecreme eincremen, besonders vor längeren Arbeitspausen und nach Arbeitsende
- Zur Regeneration der Haut rückfettende Hautpflegemittel verwenden

Arbeitsblatt 6: Coronaschutz an der Bedientheke

Schutzhandschuhe sind nicht dafür geeignet, die Übertragung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 **zu verhindern**. Im Gegenteil. **Gefährliche Krankheitserreger** haften auf **Einmalhandschuhen** genauso wie auf ungewaschenen Händen. Viren können über Handschuhe verbreitet werden und andere Personen **infizieren**. Wirksame Hygienemaßnahmen gegen die Übertragung von SARS-CoV-2-Viren sind **gründliches Händewaschen** mit Seife – mindestens 30 Sekunden lang – und sorgfältige **Händedesinfektion**.