

Tragen Einmalhandschuhe zur Hygiene an Frischetheken bei?

Problem

Arbeitsbereiche im Lebensmittelhandel, vor allem an Frischetheken für Fleisch, Wurst, Käse und Fisch sowie der Convenience-Bereich (Salat- und Obstaufbereitung), weisen Merkmale von Feucht-arbeitsplätzen nach TRGS 401 „Gefährdung durch Hautkontakt – Ermittlung, Beurteilung, Maßnahmen“ auf. An solchen Arbeitsplätzen müssen besondere Hautschutzmaßnahmen ergriffen werden.

Das Tragen von Einmalhandschuhen wurde an vielen Frischetheken eingeführt, um den Kunden ein verstärktes Hygienebewusstsein zu demonstrieren und damit besonderes Vertrauen zu schaffen. Entgegen oft geäußerten Auffassungen verlangen oder empfehlen lebensmittelrechtliche Vorschriften das Tragen feuchtigkeitsdichter Handschuhe jedoch nicht. In der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittel, Kapitel VIII „Persönliche Hygiene“ heißt es lediglich: „Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.“ Gute Hygiene im Sinne des Verbraucherschutzes wirkt sich auch für den Arbeitnehmer positiv aus, wenn er dadurch bei seiner Tätigkeit z. B. vor einer durch Infektionserreger ausgelösten Erkrankung geschützt wird. Falsch verstandene, übertriebene Hygiene kann sich für den Arbeitnehmer jedoch dann negativ auswirken, wenn z. B. das andauernde Tragen von Einmalhandschuhen zu Hauterkrankungen führt.



Bedienung an einer Wursttheke

Es war zu klären, ob das Tragen von Einmalhandschuhen bei Tätigkeiten an Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel tatsächlich hygienischer ist als das Arbeiten mit bloßen Händen und geeigneten Werkzeugen.

Aktivitäten

An einer Mustertheke der Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) wurden Abklatschuntersuchungen zur Anreicherung von Bakterien auf verschiedenen Oberflächen (bloße Hand, Oberfläche von Einmalhandschuhen, Oberflächen verschiedener Kunststoffattrappen) durchgeführt. Darüber hinaus wurde bestimmt, in welcher Größenordnung verschiedene Lebensmittel, die an Frischetheken gehandelt werden, bereits in frischem Zustand mit Bakterien besiedelt sind.

Zusätzlich wurde mit dem gleichen Versuchansatz geprüft, ob die Verwendung von Hautschutzmitteln die Anreicherung von Bakterien auf den verschiedenen Oberflächen in irgendeiner Weise beeinflusst.

Ergebnisse und Verwendung

Die Haut der Handflächen, die Handschuhe und die verwendeten Geräte (Schneidbretter, Gabeln etc.) zeigten bereits nach fünf Minuten Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln (verschiedene Fleisch-, Wurst- und Käsesorten) eine sehr starke Anreicherung von Bakterien. Zwischen den Versuchen mit und ohne Handschuhe konnte kein Unterschied festgestellt werden. Untersuchungen an Kontrollpersonen, die keinerlei Tätigkeiten mit Lebensmitteln durchführten, ergaben, dass die Menge der auf der Haut jeweils vorhandenen Bakterien individuell sehr unterschiedlich sein kann.

Selbst bei höherem Bakteriengehalt auf der Hand-oberfläche wurde jedoch keine messbare Übertragung dieser Hautflora auf die Oberflächen der Wurstatrappen festgestellt. Zentraler „Bakterienumschlagplatz“ waren dagegen die Schneidbretter. Die Anwendung verschiedener Hautschutzmittel hatte keinen Einfluss auf den Bakteriengehalt auf Händen oder Handschuhoberflächen.

Die Ergebnisse fanden im Rahmen der Präventionskampagne Haut der gesetzlichen Unfall- und Krankenversicherung vielfältige Verwendung. Sie wurden im Hautschutz-Merkblatt der Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution berücksichtigt (BGHW, frühere Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel).

Nutzerkreis

Aufsichtspersonen und alle mit Hygienefragen befassten Personen.

Weiterführende Informationen

- Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf an Frischtheken. Abschlussbericht. Bestell-Nr. FB 3, Ausgabe 12.07. Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel, Bonn 2007
- Hautschutz beim Umgang mit Lebensmitteln. Merkblatt M 101. Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel, Ausgabe 09.2007
- Ohne Handschuhe, Hygiene trotzdem. Flyer. Hrsg.: Fleischerei-Berufsgenossenschaft, Mainz
- Untersuchungen zur Hygiene beim Tragen feuchtigkeitsdichter Handschuhe an Frischtheken. Merkblatt. Hrsg.: Fleischerei-Berufsgenossenschaft, Mainz 2007

Fachliche Anfragen

IFA, Fachbereich 2: Chemische und biologische Einwirkungen

Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution, Bonn

Fleischerei-Berufsgenossenschaft, Mainz

Literaturanfragen

IFA, Zentralbereich