

Hautschutz und Einsatz von Einweghandschuhen an Feinkosttheken

Eine Information für betriebliche Beauftragte



© fotolia.com, Szakaly

Die Verwendung von Einmalhandschuhen an Feinkosttheken kann die Haut der ArbeitnehmerInnen schädigen, ihr Einsatz bringt keinen hygienischen Vorteil.

Dieses Informationsblatt stellt auszugsweise den derzeitigen Wissensstand bezüglich schädigender Einwirkungen von länger andauerndem Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen dar, und ist für den Einsatz von Einweghandschuhen an Feinkosttheken im Einzelhandel, Backwarengeschäften o.ä., bei der Zubereitung und dem Verkauf von Wurstwaren, Käse und frischen Lebensmitteln anwendbar.

GESUNDHEITSSCHUTZ

Eine der wichtigsten Aufgaben der Haut ist es, den Verlust von Wasser aus dem Körper und das Eindringen von schädlichen Substanzen zu verhindern. Dies erfolgt hauptsächlich in den oberen Hautschichten.

Durch die länger andauernde Verwendung von flüssigkeitsdichten Einweghandschuhen kann die Hautoberfläche ihre Schutzfunktion nicht erfüllen. Es kann zu einer Blockierung der Abgabe von Wasser (Schweiß) und Wärme kommen, woraus eine Belastung der Oberhautschichten durch das Herauslösen von Lipiden resultiert. Dieser Okklusionseffekt wirkt über den gesamten Zeitraum des Tragens der Einweghandschuhe und führt zu einer negativen Veränderung der Hornschichtfeuchte (Transepidermaler Wasserverlust) und Störung des Oberhautgefüges. Dies kann zu einer trockenen, geröteten und irritierten Haut führen.

Der Feuchtigkeitsstau im Inneren der Handschuhe bewirkt ein Aufquellen der Hornhaut. Durch diesen Effekt, der vergleichbar mit den Auswirkungen bei Feuchtarbeit ist, ist die natürliche Schutzfunktion der Haut herabgesetzt und Mikroorganismen können leichter in die Haut eindringen und Infektionen verursachen. Damit die Haut wieder ihre natürliche Schutzfunktion erlangen kann ist daher eine Regenerationszeit erforderlich, in der die Haut keinen weiteren

Belastungen oder Gefährdungen ausgesetzt ist.

Bei einer Tragezeit der Einweghandschuhe von 20 Minuten verändert sich die Hornschichtfeuchte signifikant, wodurch eine Schädigung ermöglicht wird. Nach einer im Anschluss ebenso langen belastungsfreien Regenerationszeit (handschuhtragefreie Zeit) kann die relative Hornschichtfeuchte auf den Ausgangswert zurückgehen.

HYGIENE

In Bezug auf die Personalhygiene sind die Anforderungen im Lebensmittelrecht festgelegt. Einmal-Handschuhe sind sinnvollerweise zum Beispiel beim Aufschlagen von Eiern, beim Umgang mit rohem Fleisch sowie bei empfindlichen Lebensmitteln oder bei Verletzungen der Haut zu tragen, wenn die Handschuhe nach Gebrauch jeweils danach sofort weggeworfen werden.

Das Tragen von Einmalhandschuhen beseitigt hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln nicht und führt bei VerwenderInnen und KundInnen zu einem falschen Gefühl der Sicherheit.

EVALUIERUNG

Im Zuge der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren sind nach den Grundsätzen der Gefahrenverhütung des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes (ASchG) Maßnahmen zu setzen, wobei es oberstes Ziel ist, Gefahren an ihrer Quelle zu bekämpfen bzw. Gefahren oder Belastungen auszuschließen. Bei der Beurteilung der Gesundheitsgefährdung und der Maßnahmenfestlegung sind die Präventivdienste (Sicherheitsfachkräfte, ArbeitsmedizinerInnen, sonst. Fachkräfte) zu beteiligen.

Als grundlegende Maßnahmen könnten folgende Arbeitsweisen umgesetzt werden:

1. Der Einsatz von Handschuhen an der Feinkosttheke ist zu vermeiden. Seitens der für die Lebensmittelaufsicht zuständigen Behörde wird der Einsatz von Handschuhen nicht empfohlen sondern darauf hingewiesen, dass entsprechend der guten Hygienepaxis vorgegangen wird, die Hände regelmäßig gereinigt und Hilfsmittel eingesetzt werden sollen.
2. Die vorhandenen Keime stammen von der Ware selbst, und vor allem Rohware kann zu einer Kontamination von Schneidbrettern, Arbeitsflächen und Händen führen. Die Verwendung von Hilfsmittel, wie z.B. Gabeln, Wursthälter, Greifzangen, Löffel, Papier, Folien, Behältnisse etc., führt zu einer geringeren Verkeimung der Hände bzw. Arbeitsflächen und ist daher dem länger andauernden Einsatz von Einweghandschuhen vorzuziehen (BGIA-Forschungsbericht Nr. 2064). Die richtige Handhabung der zur Verfügung gestellten Hilfsmittel ist regelmäßig zu unterweisen und gegebenenfalls zu trainieren.
3. Neben der Verwendung von sauberen Hilfsmitteln, ist die persönliche Sauberkeit bzw. die regelmäßige Reinigung der Hände ein wichtiger Bestandteil der regelmäßigen Unterweisungen aller ArbeitnehmerInnen. Für die richtige Hautreinigung sollten entsprechende Reinigungsmittel, sauberes Wasser sowie geeignete Trocknungsmöglichkeiten in der Nähe der Arbeitsplätze zur Verfügung stehen. Im Rahmen eines Hautschutzplanes ist anzuführen, bei welchen betrieblichen Arbeitsvorgängen jeweils Hautmittel (Hautschutz, Hautreinigung, Hautpflege) anzuwenden sind.

HANDSCHUHE ALS PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Es kann erforderlich sein, dass Handschuhe als persönliche Schutzausrüstung (PSA) zum Schutz vor hautschädigenden oder gesundheitsgefährdenden Substanzen zu verwenden sind. Dies ist zum Beispiel beim Umgang mit Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln der Fall, aber auch bei länger andauernder Zubereitung von Obst oder Salaten. Diesbezügliche Festlegungen (Art und Eigenschaften des Handschuhs, Schutzfunktion etc.), sind den Sicherheitsdatenblättern bzw. den Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumenten (Hautschutzplan u.ä.) zu entnehmen.

Als persönliche Schutzausrüstung sind Handschuhe jedoch nur soweit zulässig, solange es zum Schutz der ArbeitnehmerInnen vor hautschädigenden oder gesundheitsgefährdenden Substanzen erforderlich ist.

In Zusammenarbeit von:



Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit, Soziales und Konsumentenschutz, Zentral-Arbeitsinspektorat, 1040 Wien, Favoritenstraße 7 • Erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Februar 2018