



# **HAUTSCHUTZ UND EINSATZ VON EINWEGHANDSCHUHEN AN FEINKOSTTHEKEN**

*Schwerpunktaktion der Arbeitsinspektion 2017 / 2018*

## **IMPRESSUM**

**Medieninhaber und Herausgeber:** Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Stubenring 1, 1010 Wien ▪ **Verlags- und Herstellungsort:** Wien ▪ **Druck:** BMASGK ▪ **Stand:** November 2018

**Alle Rechte vorbehalten:** Jede Verwertung (auch auszugsweise) ist ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig. Dies gilt insbesondere für jede Art der Vervielfältigung, der Übersetzung, der Mikroverfilmung, der Wiedergabe in Fernsehen und Hörfunk, sowie für die Verbreitung und Einspeicherung in elektronische Medien wie z.B. Internet oder CD-Rom.

**INHALTSVERZEICHNIS**

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. Einleitung</b>  | <b>2</b> |
| <b>2. Arbeitsmedizinische Aspekte</b>   | <b>3</b> |
| Verpflichtung der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber .....                            | 3        |
| <b>3. Ansatz auf mehreren Ebenen unter Einbindung der relevanten Stake-Holder</b>   | <b>5</b> |
| Informationssammlung und Informationsweitergabe .....                               | 6        |
| Artikel in Fachzeitschriften .....  | 6        |
| Vorträge und Teilnahme an Fachtagungen .....  | 6        |
| Beratungs- und Kontrollschwerpunkt der Arbeitsinspektion 2018 .....                 | 6        |
| <b>4. Ergebnisse des Beratungs- und Kontrollschwerpunktes der Arbeitsinspektion</b> | <b>7</b> |
| <b>5. Anforderungen aus Kundensicht</b>   | <b>8</b> |
| <b>6. Fazit</b>   | <b>9</b> |

## 1. EINLEITUNG

Die Verwendung von flüssigkeitsdichten Handschuhen an Feinkosttheken ist aus Arbeitsschutzgründen nicht notwendig. Handschuhe können hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln nicht beseitigen und führen zu einem falschen Gefühl der Hygiene. Handschuhe können die Lebensmittelsicherheit nicht erhöhen.

Der länger andauernde Einsatz von Handschuhen belastet die Haut der Hände, da die Hautoberfläche ihre kontinuierliche Austauschfunktion (Abgabe von Wärme und Feuchtigkeit) nicht erfüllen kann und führt zu einer Störung des Feuchtigkeitshaushaltes.

Und doch musste seitens der Arbeitsinspektion in einem 2017 und 2018 durchgeführten Beratungs- und Kontrollschwerpunkt festgestellt werden, dass in mehr als der Hälfte der kontrollierten Arbeitsstätten Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen an Feinkosttheken beschäftigt waren, die unnotwendigerweise Handschuhe trugen.

Die Arbeitsinspektion ist der Ansicht, dass das Tragen von Einmalhandschuhen hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln nicht beseitigt und vielmehr zu einem falschen Gefühl der Sicherheit führen kann. Diese Sicht wurde vom Gesundheitsministerium in lebensmittelhygienischer Sicht bestätigt.

Seitens der für die Lebensmittelaufsicht zuständigen Behörde wird der Einsatz von Handschuhen **nicht** empfohlen, sondern darauf hingewiesen, dass entsprechend der guten Hygienepraxis vorgegangen wird, die Hände regelmäßig gereinigt und Hilfsmittel (Zangen, Gabeln ...) eingesetzt werden sollen. Für die richtige Hautreinigung sollten entsprechende Reinigungsmittel, sauberes Wasser sowie geeignete Trocknungsmöglichkeiten in der Nähe der Arbeitsplätze zur Verfügung stehen.

Siehe dazu auch den BGIA-Forschungsbericht Nr. 2064, Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf an Frischetheken des Berufsgenossenschaftlichen Instituts für Arbeitsschutz (BGIA).

Die Struktur der Branche, vornehmlich Filialketten oder Franchisenehmer, und das Hygienebedürfnis der Kunden und Kundinnen ließen rasch klar werden, dass ein Ansatz auf mehreren Ebenen erforderlich ist und auch die wesentlichen Stake-Holder eingebunden werden müssen.

*Anmerkung:*

*Soweit im weiteren Text der Begriff Einweghandschuhe verwendet wird, sind darunter flüssigkeitsdichte Kunststoffhandschuhe, die in der Regel vom Hersteller für den einmaligen bzw. kurzfristigen Gebrauch bestimmt sind, gemeint.*

## **2. ARBEITSMEDIZINISCHE ASPEKTE**

Das langfristige Tragen von feuchtigkeitsdichten (okklusiven) Handschuhen, wie sie an Feinkostbedienungstheken verwendet werden, stellt eine nicht zu vernachlässigende Belastung für die Haut dar. Innerhalb des Handschuhs kommt es zu einem Wärme- und Feuchtigkeitsstau, der ein Aufquellen der Hornhaut bewirkt.

Aus arbeitsmedizinischer Sicht erfüllt die Haut als Barriere eine wichtige Schutzfunktion, die durch die länger andauernde Verwendung von flüssigkeitsdichten Einweghandschuhen beeinträchtigt wird. Es kommt zur Blockierung der Abgabe von Wasser (Schweiß) und Wärme, die im Aufquellen der Hornhaut resultiert. Dieser Okklusionseffekt wirkt über den gesamten Zeitraum des Tragens der Einweghandschuhe und führt auch danach zu einer vorübergehenden negativen Veränderung der Hornschichtfeuchte (Transepidermaler Wasserverlust) und kann (besonders unter zusätzlicher Belastung durch Detergenzien) zur Störung des Oberhautgefüges und letztlich zu einer trockenen, geröteten und irritierten Haut führen, da sowohl Chemikalien als auch Mikroorganismen leichter in die geschädigte Haut eindringen können.

Das Entstehen von Hautkrankheiten (z.B. Abnutzungsekzem) wird somit gefördert. 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.

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

### **Verpflichtung der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber**

Im Zuge der Ermittlung und Beurteilung der Gefahren („Arbeitsplatzevaluierung“) 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, Arbeitsmediziner und Arbeitsmedizinerinnen, sonst. Fachkräfte) zu beteiligen.

Als Maßnahmen sind folgende Arbeitsweisen umzusetzen:

- 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 Hygienepraxis 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 Hilfsmitteln, wie z.B. Gabeln, Wursthalter, 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 Arbeitnehmer und 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.
- 4.) Einmalhandschuhe können lediglich beim Aufschlagen von Eiern, beim Umgang mit rohem Fleisch sowie bei empfindlichen Lebensmitteln oder bei Verletzungen der Haut Verwendung finden, wenn die Handschuhe nach Gebrauch jeweils danach sofort weggeworfen werden.
- 5.) Bei Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Reinigungsmitteln oder im Umgang mit extrem verdorbenen Lebensmitteln sind entsprechende Schutzhandschuhe als persönliche Schutzausrüstung zu verwenden.
- 6.) Unterweisung der Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen über Hygiene am Arbeitsplatz und die richtige Anwendung des Hautschutzplans sowie Information über die Gesundheitsgefahren beim länger dauernden Tragen von Einweghandschuhen.

### **3. ANSATZ AUF MEHREREN EBENEN UNTER EINBINDUNG DER RELEVANTEN STAKE-HOLDER**

Aus der besonderen Thematik heraus entstand im Frühjahr 2016 eine institutionenübergreifende Arbeitsgruppe aus Arbeitsinspektion, Allgemeine Unfallversicherungsanstalt, Arbeiterkammer, Wirtschaftskammer Österreich, Gewerkschaften, Lebensmittelaufsicht sowie aus Vertretern und Vertreterinnen namhafter Betriebe des Lebensmittelhandels und der Lebensmittelproduktion zusammen.

In der Arbeitsgruppe wurden mehrere Aspekte, die zur beobachteten Entwicklung des unbedachten Einsatzes von Einweghandschuhen in der Vergangenheit führten, festgestellt:

- Einweghandschuhe sind jederzeit verfügbar und können leicht entsorgt werden.
- Die Verwendung von Einweghandschuhen demonstriert vermeintlich auf einfache Weise einen gewissen Hygienestandard, da sie „sauber“ wirken und sie werden dadurch „vom Kunden/von der Kundin verlangt“.
- Das Arbeiten mit bloßen Händen verursacht „Unwohlsein“ durch direkten Hautkontakt und benötigt ein grundlegendes Vertrauen der Kunden und Kundinnen zu den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in der Feinkost, auch ohne Handschuhe sauber zu arbeiten.

Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und der EU-Regelungen zur Lebensmittelhygiene wurden in der Arbeitsgruppe die daraus resultierenden Belastungen und Gefährdungen der Haut der einzelnen Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen erörtert und festgestellt, dass ein genereller Einsatz von flüssigkeitsdichten Einweghandschuhen auf Grundlage der lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht notwendig ist.

Das Tragen von Einmalhandschuhen beseitigt hygienische Defizite im Umgang mit Lebensmitteln nicht und führt bei Verwender und Verwenderinnen zu einem falschen Gefühl der Sicherheit. Der geringe Umfang, in welchem Einweghandschuhe zweckmäßigerweise eingesetzt werden sollten, wie z.B. beim Aufschlagen von Eiern, beim Umgang mit rohem Fleisch sowie bei empfindlichen Lebensmitteln z.B. Fisch oder bei Verletzungen der Haut, wurde in die Informationsunterlagen eingearbeitet. Einweghandschuhe sind dabei sinnvollerweise nach Gebrauch jeweils sofort zu entsorgen.

## **Informationssammlung und Informationsweitergabe**

- Kurzgefasste Information – für Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen im Arbeitsprozess
- Information mit ausführlichen Erklärungen – für betriebliche Beauftragte und Hygieneverantwortliche
- Kundeninformationsblatt – für Kunden und Kundinnen (Aufsteller für Verkaufspulte o.ä.) in dem das Thema Hygiene bewusst angesprochen wird und darauf hingewiesen wird, dass das Tragen von Handschuhen keinen hygienischen Vorteil bringt.

Die Informationsmaterialien wurden neben der Veröffentlichung auf der Web-Site der Arbeitsinspektion auch von den teilnehmenden Institutionen und Interessenvertretungen in eigenen Medienbereichen verbreitet und zur Verfügung gestellt.

Das Informationsmaterial wurde so konzipiert, dass es direkt im Rahmen der Beratung durch die Arbeitsinspektion den Arbeitgeber- und Arbeitgeberinnenvertretungen und Arbeitnehmer- und Arbeitnehmerinnenvertretungen übergeben werden konnte.

## **Artikel in Fachzeitschriften**

Von den einzelnen Institutionen und Interessenvertretungen wurden Fachartikel in Printmedien und in institutionseigenen Medien verbreitet.

## **Vorträge und Teilnahme an Fachtagungen**

Im Rahmen der Fachtagung „Forum Prävention“ der AUVA wurde bereits 2016 über die Thematik informiert und der weitere Verlauf der Kampagne skizziert. Weiters wurden zahlreiche Fachgremien (z.B. Leiter- und Leiterinnentagung der Lebensmittelaufsicht Österreich, u.ä.) mit der grundlegenden Information über den problematischen Einsatz von Einweghandschuhen und die daraus resultierenden Folgen bzw. erforderlichen Maßnahmen im ArbeitnehmerInnenschutz in Form von Impulsvorträgen und Diskussionsrunden informiert.

## **Beratungs- und Kontrollschwerpunkt der Arbeitsinspektion 2018**

Der Beratungs- und Kontrollschwerpunkt wurde nach der Informationskampagne durchgeführt. Unter Verwendung eines Fragebogens, der die Thematik Hautschutz und Einsatz von Einweghandschuhen an Feinkosttheken erfasst, wurden Beratungen und Kontrollen in 245 Arbeitsstätten durchgeführt.

Ziel der Schwerpunktaktion waren zwar die großen Filialketten, aber auch Klein- und Mittelbetriebe des Lebensmittelhandels. In größeren Unternehmen, mit Konzernstruktur bzw. konzerähnlicher Struktur, wurde auch die Möglichkeit genutzt, die für den ArbeitnehmerInnenschutz verantwortlichen Personen, wie z.B. Geschäftsführer und Geschäftsführerinnen, Vorstandsmit-

glieder, verantwortliche Beauftragte, Hygienebeauftragte, Sicherheitsfachkräfte und Arbeitsmediziner und Arbeitsmedizinerinnen sowie Qualitätsbeauftragte in persönlichen Gesprächen direkt über die Wichtigkeit der Schutzmaßnahmen zu informieren.

## 4. ERGEBNISSE DES BERATUNGS- UND KONTROLLSCHWERPUNKTES DER ARBEITSINSPEKTION

Der Beratungs- und Kontrollschwerpunkt wurde **nach** der Informationskampagne durchgeführt, beleuchtet damit also auch – ohne nähere Quantifizierung – die Weitergabe und Wirkung von Informationen.

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von Betrieben, die bei der Kontrolle mit Einweghandschuhen angetroffen wurden, weisen einen **signifikant höheren Anteil an Hautveränderungen** auf, als Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Betrieben, in denen keine Einweghandschuhe angetroffen wurden. Bei wiederkehrenden Hautveränderungen ist der Zusammenhang mit dem Tragen von Einweghandschuhen sogar noch deutlicher.

In mehr als der Hälfte (**149**) der kontrollierten Arbeitsstätten (245) waren Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen an Feinkosttheken beschäftigt, die unnotwendigerweise Handschuhe trugen. Dabei wurden hauptsächlich Tätigkeiten wie Kundenbedienung, Lebensmittelzubereitung, Brot- und Gebäckhantierung sowie Einschlicht- und Kassatätigkeiten verrichtet.

Wissen um die spezifischen Gesundheitsgefahren und der zu setzenden Schutzmaßnahmen ist der wesentliche Faktor für das Verständnis und für die Umsetzung der erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen. In **139** dieser Fälle waren die Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen nicht unterwiesen worden, dass sie im Bereich der Feinkost grundsätzlich keine Handschuhe tragen sollen.

Die Befragung der Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen hat ergeben, dass die Tragedauer der Handschuhe in **124** von 149 Fällen **über 2 Stunden** pro Arbeitstag, in **67** dieser Fälle sogar **über 4 Stunden** pro Arbeitstag beträgt, also weit über den arbeitsmedizinisch zulässigen Tragedauern.

In lediglich **137** der kontrollierten 245 Arbeitsstätten erfolgte eine Ermittlung von Gefährdungen der spezifischen Tätigkeiten an Feinkosttheken. In **90** Arbeitsstätten war das längere Tragen von Einweghandschuhen als Gefährdung erkannt worden, in **81** wurden Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen zur Verhütung der Gefährdungen festgelegt:

- 71-mal wurde als Maßnahme festgelegt, dass bestimmte Hilfsmittel, wie Zangen, Gabeln, Folien, Papier, Wurstclip o.ä. im Arbeitsprozess benutzt werden sollen.
- 68-mal wurde als Maßnahme gewählt, dass die Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen darüber zu unterweisen sind, dass Einmalhandschuhe nur im unbedingt erforderlichen Ausmaß (z.B. kurzfristiges Hantieren mit verschimmelter Ware o.ä.) verwendet und nach Gebrauch sofort entsorgt werden sollen.
- 57-mal wurde festgelegt, dass die Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen darüber unterwiesen werden, dass grundsätzlich keine Handschuhe getragen werden dürfen.

In 198 der 245 kontrollierten Arbeitsstätten standen geeignete, den hygienischen Anforderungen entsprechende Hautmittel zur Verfügung. Die erforderlichen Hautschutzpläne wurden in 128 Fällen direkt bei den Arbeitsbereichen bzw. Feinkosttheken in der Nähe der Waschgelegenheiten vorgefunden. Bei jenen Betrieben, wo konkrete Gefährdungen im Zuge der Arbeitsplatzevaluierung ermittelt wurden, waren entsprechend konkrete Hautschutzpläne als Maßnahme vorhanden.

Hautmittel waren also in der Mehrzahl der Betriebe ein Thema, unabhängig davon, ob die speziellen Gefährdungen durch Einweghandschuhe erkannt wurden.

183 Betriebe wurden von der Arbeitsinspektion schriftlich zur Behebung der Mängel aufgefordert.

### 5. ANFORDERUNGEN AUS KUNDENSICHT

Da sich seit geraumer Zeit der Einsatz von Einweghandschuhen bei Arbeiten an der Feinkost etabliert hat, entstand der vermeintliche Eindruck, dass die Arbeiten nur mit Handschuhen durchgeführt werden dürfen. Jedoch beseitigt das Tragen von Einmalhandschuhen hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln nicht, sondern deren Anwendung führt bei Verwender und Verwenderinnen und Kunden und Kundinnen zu einem falschen Gefühl der Sicherheit. Dies hat zur Folge, dass Kunden und Kundinnen das Tragen von Einweghandschuhen von Seiten der Bedienung oftmals einfordern.

Aus den oben genannten Anforderungen bzw. falschen Annahmen entsteht ein Spannungsfeld zwischen ArbeitnehmerInnenschutz und Kundenorientierung dem die einzelnen Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen und in direkter Weise auch die Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen ausgesetzt sind.

Das Arbeiten ohne Einweghandschuhe bedingt größtenteils eine Verhaltensänderung bei den betroffenen Arbeitgebern und Arbeitgeberinnen und Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen, die auf Grundlage der Unterweisung und Schulung basiert.

Aus der Erfahrung des täglichen Lebens ist erkennbar, dass diese Verhaltensänderung, im speziellen Fall der direkten Kundenbedienung an Feinkosttheken, nicht allein vom Wissensstand und Erfahrungswerten der Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen, sondern auch zu einem großen Teil von der Akzeptanz der Kunden und Kundinnen beeinflusst wird.

In einem Kundeninformationsblatt, das an den Feinkosttheken entweder aufliegt oder aufgestellt ist, wird das Thema Hygiene bewusst angesprochen:

*Studien belegen: Das Tragen von Handschuhen bringt keinen hygienischen Vorteil.*

***Mehr Hygiene wird erreicht durch***

- ✓✓ Verwendung von Gabeln, Zangen etc.
- ✓✓ regelmäßige Händehygiene
- ✓✓ Hygieneschulungen und Eigenkontrollen

***Im Sinne der Nachhaltigkeit und der Hautgesundheit unserer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen verzichten wir weitgehend auf Einweghandschuhe.***

## 6. FAZIT

Die vorgefundenen Arbeitsweisen – das unbedachte Arbeiten mit flüssigkeitsdichten Einweghandschuhen – sind bedauerlicherweise in vielen Fällen in den „Routinebetrieb“ übergegangen, weil die damit einhergehende Gefährdung nicht erkannt wurde. Ein denkbar schwieriger Ausgangspunkt für die Einführung einer neuen Arbeitsweise ohne Einweghandschuhe. Es ist eine Verhaltensänderung der einzelnen Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen, Vorgesetzten, Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen erforderlich.

Verhaltensänderungen werden erfahrungsgemäß dadurch unterstützt, dass positive Aspekte regelmäßig bei jeder erkannten, abweichenden Arbeitshandlung angesprochen werden.

Es erscheint daher sinnvoll, die nunmehr bereits umgesetzten Maßnahmen weiter aufmerksam zu beobachten und überall dort, wo es erforderlich ist, neuerlich zu intervenieren.

Die Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen müssen auch weiterhin auf die Gestaltung und das Umfeld der Arbeitsplätze achten, damit die Einweghandschuhe nicht wieder routinemäßig bzw. leichtfertig eingesetzt werden und die Arbeiten in den Feinkosttheken grundsätzlich ohne Einweghandschuhe durchgeführt werden.



**BUNDESMINISTERIUM  
FÜR ARBEIT, SOZIALES, GESUNDHEIT  
UND KONSUMENTENSCHUTZ  
ZENTRAL-ARBEITSINSPEKTORAT**  
Favoritenstraße 7, 1040 Wien  
Tel.: +43 1 711 00 – 0  
[arbeitsinspektion.gv.at](http://arbeitsinspektion.gv.at)