

# Häufige Fragen zu Hautschutz und Hygiene

***Diese Information wurde von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe zusammen mit dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. erstellt.***

Gesundheitsschutz hat die Aufgabe, die Gesundheit der Beschäftigten zu erhalten. Lebensmittelhygiene hat u. a. die Aufgabe, dass von Keimen auf der Haut keine Nachteile für das Produkt entstehen. Eine gesunde Haut ist Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen. Es gilt, sowohl die Keimbelastung des Produktes als auch die Gesundheit der Haut der Beschäftigten in der Produktion zu betrachten. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und des Hautschutzes - von der Produktion bis zum Verkauf von Lebensmitteln - sind immer unter diesen beiden Gesichtspunkten zu bewerten.

Grundlegende Informationen zum betrieblichen Hautschutz finden sich unter [www.hautschutz-online.de](http://www.hautschutz-online.de). Diese Information hat Fragen zur Händehygiene im Lebensmittelbereich als Schwerpunkt.

## 1. Meine Haut und mein Arbeitsplatz

### Warum ist eine gesunde Haut wichtig?

Eine gesunde Haut ist wichtig, denn Hauterkrankungen sind häufig langwierig und verursachen hohen Leidensdruck beim Betroffenen sowie hohe Kosten beim Arbeitgeber durch Arbeitsausfall. Sie sind durch vorbeugende Maßnahmen zu vermeiden.

Eine gesunde Haut ist ein Beitrag zur Hygiene und somit zum Produktschutz.

- Eine gesunde Haut hat einen leicht sauren pH-Wert von 5,5, der auf viele schädliche Keime wachstumshemmend wirkt.
- Bei einer trockenen oder rissigen Haut ist diese Abwehrfunktion verschlechtert. Von geschädigter Haut sind Mikroorganismen schwerer zu entfernen.
- Bei starker Schädigung der Haut sind Arbeiten mit den Händen im Lebensmittelbereich nicht mehr möglich.

### Warum braucht Hygiene eine gesunde Haut?

Eine gesunde Haut ist Grundvoraussetzung für die Anwendung der Hygienemaßnahmen im Betrieb. Kleinste Risse bzw. Mikroverletzungen führen zu Hautbrennen beim Auftragen von Desinfektionsmitteln. Eine geschädigte Haut lässt sich nicht so gut reinigen und desinfizieren. Sobald die Haut geschädigt ist, sinkt nicht nur ihre Widerstandsfähigkeit, sondern auch die Bereitschaft der Beschäftigten, die Maßnahmen zur Handhygiene vorschriftsmäßig anzuwenden.

### Was sind typische Alarmsignale von Hautproblemen?

Die ersten Anzeichen treten meist in den Fingerzwischenräumen auf, da hier die Haut besonders dünn und empfindlich ist. Die Haut ist trocken, gerötet und juckt. Typisch ist, dass die Symptome bei verstärkter Hautbelastung auftreten und in der trockenen und kalten Jahreszeit die Symptome trockener Haut häufiger sind.



Hautveränderungen mit Rötung, Schuppung, Verdickung und Einrissen im Fingerzwischenraum

### **Wie kommt es zu Hautproblemen?**

Die Haut der Hände ist bei vielen Beschäftigten zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Daher verwundert es nicht, dass mehr als 90 % der Verdachtsanzeigen auf Vorliegen einer beruflichen Hauterkrankung die Hände betreffen, mit überwiegendem Auftreten von sogenannten Handekzemen. Ein **Ekzem** geht mit einer Entzündung der oberen Hautschichten einher. Die hauptsächliche Ursache dieser Handekzeme liegt in einer Überbelastung der Haut sowie deren Regenerationsmechanismen durch zahlreich wiederholte Einwirkungen von leicht reizenden Stoffen wie Seifen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie säure- und laugenhaltigen Stoffen in Verbindung mit Wasser. Die Haut ist dann auch anfälliger, auf verschiedenste Stoffe **Allergien** zu entwickeln. In der Folge kann es bei geringstem Kontakt mit dem Allergen zu allergischen Reaktionen, einem allergischen Hautekzem, kommen.

Hautbelastungen im Privatbereich können zu den beruflichen Belastungen hinzukommen und sind deshalb bei Schutz- und Pflegemaßnahmen mit zu berücksichtigen.

Neben den geschilderten äußeren Einwirkungen kann auch die individuelle Veranlagung zusätzlich eine große Rolle bei der Entstehung eines Handekzems spielen.

### **Wie erkennt man durch die Tätigkeit verursachte Hautprobleme?**

Ein Hinweis, dass die Frühformen von Hautschädigungen mit der Arbeit zu tun haben, ist der arbeitsplatzabhängige Verlauf mit Besserung der Beschwerden im Urlaub und am Wochenende.

### **Warum ist Feuchtigkeit schädlich für die Haut?**

Durch längeren Wasserkontakt werden Substanzen aus der Haut ausgewaschen, welche für eine geschmeidige Haut sorgen. Die Haut trocknet aus und verliert zunehmend ihre Schutzfunktion. Der gleiche Effekt tritt ein, wenn flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe längere Zeit getragen werden. Die Hornschicht quillt auf, die Haut wird leichter abgerieben, Stoffe können leichter eindringen und die Haut schädigen.

## Was bedeutet Feuchtarbeit?

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung in den BGN-Mitgliedsbranchen. Unter Feuchtarbeit versteht man Tätigkeiten,

- bei denen die Hände Arbeiten in feuchtem Milieu ausführen,
- bei denen die Hände häufig bzw. intensiv gewaschen werden müssen,
- bei denen flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe getragen werden.

Feuchtarbeit kann z. B. bei Tätigkeiten im Spülbereich, beim Salat putzen, beim Arbeiten an der Wurstfüllmaschine, bei der Schlachtung oder bei Reinigungsarbeiten vorliegen. Zur Feuchtarbeit zählt auch die Dauer, in der flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe getragen werden. Feuchtarbeit ist auch, wenn häufig bzw. intensiv die Hände gereinigt werden müssen. Mehr als viermaliges Waschen der Hände innerhalb einer Stunde überfordert in der Regel die natürliche Regenerationskraft der Haut.

## Die 4 Säulen des Hautschutzes

**Reinigung/Desinfektion:** Verschmutzungsangepasste und schonende Hautreinigung. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als die Reinigung. Keine Kombipräparate verwenden (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem). Sie belasten verstärkt die Haut und sind weniger sicher.

- **Hautschutz:** Hautschutz mit Creme oder mit Handschuhen. Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) eincremen. Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen.
- **Hautpflege:** Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) zur Regeneration der Hautbarriere anwenden.
- **Arbeitsmedizinische Vorsorge:** Um Hauterkrankungen frühzeitig zu erkennen, hat der Gesetzgeber in der Arbeitsmedizinischen Vorsorgeverordnung geregelt, dass bei Feuchtarbeiten von regelmäßig mehr als 2 Stunden am Tag eine arbeitsmedizinische Vorsorge anzubieten, bei 4 Stunden und mehr die Vorsorge verpflichtend durchzuführen ist.

## Warum ist Händehygiene beim Arbeiten mit Lebensmitteln so wichtig?

Händehygiene ist beim Umgang mit Lebensmitteln unerlässlich, um eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels zu vermeiden. Deshalb müssen während des Herstellungsprozesses vorhandene oder nachträglich auftretende Verschmutzungen sowie auch schädliche bzw. krankmachende Keime entfernt bzw. auf eine unbedenkliche Anzahl reduziert werden. Damit Keime bei den Tätigkeiten nicht auf das Lebensmittel gelangen oder andere Lebensmittel kontaminieren (= verunreinigen) können, sind beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Hygienemaßnahmen einzuhalten.

Die Hände müssen gereinigt werden, wenn diese wahrnehmbar verschmutzt sind und das Lebensmittel durch Hautkontakt verunreinigt werden kann. Eine wahrnehmbare Verschmutzung ist dabei eine Verschmutzung an den Händen, die man sieht, fühlt oder auch riecht, wie z.B. nach dem Rauchen. Die Reinigung ist erforderlich z. B. bei Arbeitsbeginn oder beim Wechsel von Tätigkeiten (z. B. nach dem Reinigen der Rohstoffe), nach Toilettenbesuch oder nach Raucherpause etc.

Können durch den Hautkontakt Keime übertragen werden, die das Lebensmittel nachteilig beeinflussen (z. B. Verderbnis- oder Krankheitserreger), ist eine Desinfektion erforderlich.

## **Warum dürfen beim Umgang mit Lebensmitteln keine Ringe getragen werden?**

Beim Tragen von Schmuck (Uhren, Ringen einschließlich Eheringen, Armbändern) ist ein hygienisches Reinigen der Hände nicht möglich. Schmutz kann sich im bzw. unter dem Schmuck ansammeln und es kann zu Reaktionen von Schmuckmaterialien mit dem Reinigungs- bzw. Desinfektionsmitteln kommen. Das Tragen von Schmuck ist in Lebensmittelbetrieben deshalb zu unterlassen. Weiter können durch den Feuchtigkeitsstau unter Ringen Hauterkrankungen entstehen, und die Unfallgefahr ist erhöht.

## **Warum sollen beim Umgang mit Lebensmitteln keine künstlichen Fingernägel getragen werden?**

Nagellack, Gel und künstliche Fingernägel können durch mechanische Beanspruchung abplatzen und dann als Fremdkörper im Lebensmittel verbleiben. Beim Tragen von künstlichen Fingernägeln ist ein hygienisches Reinigen der Hände nicht möglich. Unvollständig dichte Ränder und kleine (Feuchtigkeits-)kammern unter den künstlichen Nägeln können eine ständige Infektionsquelle sein. Fingernägel sollten daher kurz geschnitten sein.

## **Was mache ich mit kleinen Wunden beim Umgang mit Lebensmitteln?**

Nach dem Infektionsschutzgesetz besteht ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder die in Küchen bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, wenn sie an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über die Lebensmittel übertragen werden können. Bei geröteten, schmierig belegten, nässenden oder geschwollenen Hautstellen oder offenen Wunden ist der Vorgesetzte zu informieren.

Kleine offene Verletzungen (Risse, Schnitte) müssen mit geeignetem Material abgedeckt werden. Alle während der Arbeitszeit zugezogenen Verletzungen und Erste-Hilfe-Leistungen sind zu dokumentieren.

## **2. Handreinigung und -desinfektion**

### **Wann muss ich meine Hände reinigen oder desinfizieren?**

Sowohl die Reinigung wie auch die Desinfektion der Hände sollten nur dann erfolgen, wenn dies notwendig ist.

Durch die Handreinigung sollen unerwünschte Substanzen von der Haut entfernt werden. Sie ist auf das erforderliche Maß zu reduzieren und insbesondere bei wahrnehmbarer Verschmutzung durchzuführen. Eine wahrnehmbare Verschmutzung ist dabei eine Verschmutzung an den Händen, die man sieht, fühlt oder auch riecht. Die Reinigung soll so gründlich wie nötig und gleichzeitig so hautschonend wie möglich sein. Sie muss auf die Art und den Grad der Verschmutzung abgestimmt sein. Vermieden werden soll, dass Gegenstände oder Lebensmittel verschmutzt werden oder auch die Haut gereizt wird. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus. Die Reinigung mit Reinigungsmittel ist erforderlich z. B. bei Arbeitsbeginn, beim Wechsel von Tätigkeiten mit verschmutzten Lebensmitteln (z. B. nach Salatreinigen oder Gemüsevorbereitung), nach Toilettenbesuch, nach Raucherpause.

Ein Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis löst den hauteigenen schützenden Fettfilm an und nach dem Verdunsten des Alkohols verbleibt dieser auf der Haut und wird nicht wie beim Waschen entfernt.

## Wie reinige ich meine Hände richtig?

- **Verschmutzungen trocken entfernbar**
  - z. B. Teig oder Fett. Hier genügt es oft schon, z. B. trocken abzureiben oder mit einem weichen Einmaltuch abzuwischen.
- **Verschmutzungen, die mit Wasser zu entfernen sind**
  - z. B. Obstsaft,. Hier genügt es oft schon, die Hände unter Wasser mit Trinkwasserqualität abzuspülen und gründliches und schonendes Abtrocknen, auch der Fingerzwischenräume.
- **Verschmutzungen, die mit einem Reinigungsmittel zu entfernen sind**
  - z. B. Wurstbrät, fett- und eiweißhaltige Lebensmittel,. Die Hände werden erst mit Wasser von Trinkwasserqualität benetzt, dann wird dosiert ein Handreinigungsmittel aufgetragen und aufgeschäumt. Bei direktem Aufbringen des Reinigungsmittels ohne Anfeuchten der Haut ist auf Grund der höheren Konzentration eher mit einer Hautschädigung zu rechnen.
- **Desinfektion**
  - z. B. bei Wechsel der Tätigkeit, wenn mit empfindlichen Lebensmitteln/Risikolebensmitteln umgegangen wird, um der Übertragung von Mikroorganismen vorzubeugen.
- **Reinigen und anschließend desinfizieren**
  - Wenn desinfiziert werden muss, aber die Hände verschmutzt sind: Es ist erst der Schmutz zu entfernen, damit das Desinfektionsmittel wirken kann, anschließend ist die trockene Haut zu desinfizieren.
- **Sonderfälle:**
  - **Verschmutzungen, bei denen ein alleiniges Reinigungsmittel nicht ausreicht**
    - z. B. Rauchharz, Schmierfett. Hier kann es erforderlich sein, ein Reinigungsmittel mit Reibekörpern einzusetzen. Diese entfetten nicht nur die Haut, sondern reizen auch mechanisch und chemisch. Das Auftragen einer Schutzcreme vor der Tätigkeit kann unter Umständen ein Reinigen mit aggressiven Mitteln ersparen. Beim Waschvorgang wird dann der Schmutz zusammen mit dem Hautschutzmittel entfernt.

Bei der Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist entscheidend, mit welcher Art von Lebensmitteln Umgang im Betrieb besteht. So erfordert der Umgang mit kühlungsbedürftigen Lebensmitteln, wie z. B. Käse, Wurst, Torte, andere Maßnahmen als der Umgang mit trockenen, lange haltbaren Lebensmitteln, wie z. B. Rosinen, Mehl, Brot.

Vor Arbeitsbeginn werden Unterarme und Hände sorgfältig mit warmen Trinkwasser und Reinigungsmittel gewaschen und ggf. desinfiziert. Gleiches gilt nach Arbeitspausen, Toilettenbesuch, Abfallentsorgungsarbeiten, Reinigungsarbeiten und Aufenthalt außerhalb des Produktionsbereiches, ebenso nach jedem Husten, Niesen, Naseputzen, nach jedem Kontakt zu empfindlichen Lebensmitteln/Risikolebensmitteln sowie zu unsauberen oder möglicherweise kontaminierten bzw. verdorbenen Lebensmitteln.

Rohe Eier, Geflügel oder landwirtschaftliche Erzeugnisse können Krankheitskeime enthalten. Deshalb sind bei Tätigkeiten mit diesen empfindlichen Lebensmitteln besondere Maßnahmen notwendig, um eine Übertragung der Keime auf andere Lebensmittel zu vermeiden. Dazu ist gegebenenfalls eine Desinfektion der Hände, der Arbeitsmittel und der Oberflächen sofort nach diesen Tätigkeiten erforderlich.

## **Welche Reinigungsmittel sind geeignet?**

Die Zusammensetzung des Reinigungsmittels muss auf die Art und den Grad der Verschmutzung abgestimmt sein. Bei den Reinigungsmitteln sind Flüssigreiniger (synthetische Detergenzien = Syndets) hinsichtlich Reinigungswirkung und gleichzeitiger Hautverträglichkeit besser als Seifen. Waschaktive Substanzen (Tenside) erleichtern die Entfernung von Schmutzpartikeln. Sie emulgieren Fette. Damit lösen sie jedoch auch den körpereigenen Fettfilm. Die häufige Entfernung der hauteigenen Stoffe bzw. Reizung durch Tenside ist eine der wichtigsten Ursachen für Handekzeme im Nahrungsmittelbereich. Bei häufigem Händewaschen ist deshalb die Verwendung von Hautschutz- und Pflegemitteln besonders wichtig.

## **Wie trockne ich meine Hände ab?**

Zu bevorzugen sind weiche Einmalhandtücher. Keime, die beim Waschen mit Seife von der Hautoberfläche gelöst worden sind, werden beim Trocknen vom Material (Papier oder Textil) aufgenommen und entsorgt. „Gruppenhandtücher“ sind aus hygienischen Gründen nicht zulässig. Rollen mit waschbaren Handtüchern sind zur Vermeidung von Stockflecken antimikrobiell auszurüsten. Diese Imprägnierung bedeutet jedoch keine Desinfektion der Hände. Bei Lufttrocknung hingegen können die Keime in die Umgebungsluft verteilt werden. Warmluft-Händetrockner belasten die Haut durch die Wärme und die längere Trocknungszeit. Luftstrom-Händetrockner, bei denen die Feuchtigkeit durch einen kalten Luftstrom lediglich abgestreift wird, trocknen die Hände schneller. Sie erzeugen jedoch ein lautes Strömungsgeräusch.

## **Warum ist es wichtig, die Hände gründlich abzutrocknen?**

Wichtig ist, dass die Hände gründlich und schonend - auch in den Fingerzwischenräumen - abgetrocknet werden. Die sorgfältige Händetrocknung ist Voraussetzung für eine effektive Wirkung der Hautschutz-, Hautpflege- sowie der Desinfektionsmittel. Nasse Hände können eine vermehrte Keimbelastung bedeuten. Auch sind Handschuhe nur auf trockene Hände überzuziehen.

## **Wie desinfiziere ich meine Hände?**

Für den Umgang mit Lebensmitteln dürfen nur geeignete Mittel verwendet werden (Verband angewandte Hygiene [www.vah-online.de](http://www.vah-online.de)). Die Zulassung bezieht sich jedoch nur auf die Desinfektionswirkung des Mittels, nicht auf die Unbedenklichkeit des Kontaktes mit der Haut. **Die Gebrauchsanweisung des Herstellers für das Desinfektionsmittel ist in jedem Fall zu beachten.** Besonders wichtig ist es, die Einwirkzeit des Mittels einzuhalten. Die Hände sollen so lange an allen Stellen eingerieben werden, bis sie trocken sind. In der Regel entspricht die Einwirkzeit der Trocknungszeit des Desinfektionsmittels. Alkoholische Desinfektionsmittel sind zu bevorzugen. Angelöste Hautfette bleiben nach Verdunsten des Alkohols auf der Hautoberfläche zurück und stehen damit der Haut grundsätzlich wieder zur Verfügung. Die rückfettende Komponente des Desinfektionsmittels ist als Hautschutz nicht ausreichend.

## **Ist es nicht am einfachsten, gleich ein Kombinationspräparat (desinfizierende Seifen) zu verwenden?**

Kombinationspräparate sind nicht zu empfehlen. Sie belasten verstärkt die Haut, und meistens wird die erforderliche Einwirkzeit für die desinfizierende Wirkung nicht eingehalten. Beim Einsatz von zwei getrennten Spendern (Reinigung und Desinfektion) kann man gezielt entscheiden, ob eine alleinige Reinigung oder Desinfektion genügt oder ob beides notwendig ist.

## **Brennen der Haut beim Anwenden von Desinfektionsmitteln – was tun?**

Wenn beim Desinfizieren die Haut brennt, ist das ein Hinweis auf kleinste Hautverletzungen und Schädigungen. Es kann ein Warnsymptom für eine beginnende Hauterkrankung sein und sollte als Anlass genommen werden, ausgiebige Schulungen der Mitarbeiter zu Hautschutz- und Hautpflegemaßnahmen durchzuführen. Den betroffenen Mitarbeitern sollte eine Beratung beim Betriebsarzt angeboten werden. Ggf. sollten sie sich bei einem Hautarzt vorstellen, um zu verhindern, dass Hauterkrankungen chronisch werden.

In Absprache mit dem Hygiene-Verantwortlichen bzw. dem Hersteller des Hautschutzpräparates und Desinfektionsmittels sollte festgelegt werden, dass Hautschutzcreme vor der Desinfektion aufgetragen wird. Der hauteigene Fettfilm, der bei diesen Beschäftigten oft nicht mehr existiert, wird dadurch ersetzt. Das Desinfektionsmittel löst die Schutzcreme zwar an, ein (desinfizierter) Fettfilm als Schutzschicht verbleibt jedoch immer noch auf der Haut.

## **Hautprobleme beim Einsatz von Hygieneschleusen – was tun?**

Das häufige Durchlaufen der Hygieneschleusen mit der Reihenfolge Waschen – Abtrocknen – Desinfizieren belastet die Haut besonders. Auf die durch das Waschen bereits „entfettete“ Haut kommt zusätzlich noch das Desinfektionsmittel. In Absprache mit dem Hygiene-Verantwortlichen bzw. dem Hersteller des Hautschutzpräparates und Desinfektionsmittels sollte festgelegt werden, dass Hautschutzcreme vor der Desinfektion aufgetragen wird. Der hauteigene Fettfilm, der bei diesen Beschäftigten oft nicht mehr existiert, wird dadurch ersetzt. Das Desinfektionsmittel löst die Schutzcreme zwar an, ein (desinfizierter) Fettfilm als Schutzschicht verbleibt jedoch immer noch auf der Haut.

Grundsätzlich empfohlen sind rückfettende, farbstofffreie Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis.

## **3. Hautschutz und Hautpflege**

### **Kann ich meine Hände mit Schutzcreme schützen?**

Schutzcreme kann die Haut vor schädigenden Einflüssen abschirmen, die Hautreinigung erleichtern und einem Aufquellen der Haut entgegenwirken. Hautschutzcreme wird auf die saubere und trockene Haut vor und während der Arbeit aufgetragen. Schutzcreme oder flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe sollten nur dann zum Einsatz kommen, wenn alle anderen arbeitstechnischen und organisatorischen Maßnahmen, die das Risiko einer Hautgefährdung vermindern, ausgeschöpft sind (Gefährdungsbeurteilung).

### **Schadet Hautschutz dem Produkt?**

Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein. Im Lebensmittelbereich darf Hautschutz nicht dazu führen, dass das Produkt durch Fremdstoffe nachteilig beeinflusst wird. Es gibt lebensmittelgeeignete Schutzcreme, die die Sicherheit des Lebensmittels nicht gefährdet (Produktinformation beachten).

## **Was hat Hautpflege mit Arbeitsschutz zu tun?**

Hautpflegemittel unterstützen die Regenerationsfähigkeit der Haut. Sie erhalten und stellen die Barrierefunktion der Haut wieder her. Sie werden nach Arbeitsende und vor längeren Pausen aufgetragen. Ein Kontakt mit dem Produkt, dem Lebensmittel, ist nicht vorgesehen. Empfohlen ist, wegen der geringeren Gefahr der Allergieentstehung, duft- und konservierungsstofffreie Produkte auszuwählen. Der Nutzen von Pflegemaßnahmen ist sehr hoch einzuschätzen. Die Mitarbeiter sollten deshalb motiviert sein, auch in der Freizeit ihre Haut zu pflegen.

## **Wird Schutzcreme unter Handschuhen empfohlen?**

Schutzcreme unter Schutzhandschuhen wird nicht empfohlen, denn sie kann die Schutzwirkung von Schutzhandschuhen beeinträchtigen. Außerdem konnte die ausgelobte Wirkung einer Schweißreduzierung bisher für keine Schutzcreme überzeugend nachgewiesen werden. Empfohlen wird deshalb, die Haut je nach Gefährdung entweder mit Hautschutzcreme oder Schutzhandschuhen zu schützen.

Grundsätzlich werden Hautmittel ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe empfohlen.

## **4. Handschuhe tragen mit Verstand**

### **Wann ist es erforderlich, Schutzhandschuhe zu tragen?**

Es gibt Tätigkeiten, bei denen grundsätzlich davon auszugehen ist, dass Schutzhandschuhe getragen werden müssen, z. B. beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Chemikalien, Arbeiten bei Kälte oder Hitze, Umgang mit scharfkantigen oder spitzen Gegenständen. Schutzhandschuhe sollten nur dann zum Einsatz kommen, wenn alle anderen arbeitstechnischen und organisatorischen Maßnahmen, die das Risiko einer Hautgefährdung oder Verletzung vermindern, ausgeschöpft sind (Gefährdungsbeurteilung).

### **Gibt es einen „Universal-Schutzhandschuh“?**

Es gibt keinen Universal-Schutzhandschuh. Gemäß der Gefährdungsbeurteilung sind je nach Arbeitsvorgang die geeigneten Schutzhandschuhe auszuwählen.

### **Wann sind Einmalschutzhandschuhe zu tragen?**

Einmalschutzhandschuhe werden häufig aus lebensmittelhygienischen Gründen zum Produktschutz getragen („Hygienehandschuh“). Das Risiko einer Hautgefährdung ist dann gegenüber den Hygienevorteilen sorgfältig abzuwägen. Zum Hautschutz (Schutzhandschuh) können sie getragen werden, wenn sie vor Gefährdungen schützen, die von dem Produkt ausgehen (z. B. Verfärbung durch rote Beete oder Pflaumen mit erforderlicher intensiverer Handreinigung oder aggressive Lebensmittelinhaltsstoffe wie Fruchtsäuren, Gewürze).



## Mehr Hygiene durch das Tragen von Einmalschutzhandschuhen?

Die Verwendung von Handschuhen im Umgang mit Lebensmitteln ist nur so lange eine hygienische Alternative, bis die behandschuhte Hand mit kontaminierten Oberflächen in Kontakt kommt. Ein häufiger Handschuhwechsel ist also notwendig. Dies erfordert Zeit, verursacht Kosten und viel Abfall. Häufig wird deshalb im Sinne der Hygiene nachlässig gearbeitet. Die Beschäftigten und zuschauende Kunden wiegen sich in einer „Pseudo-Sicherheit“, denn es fehlt das Gefühl für die Verschmutzung. Zudem ist das feuchtwarme Milieu unter den Handschuhen ein idealer Nährboden für Keimwachstum. Bei kleinsten Perforationen des Handschuhs kann das Produkt unbemerkt kontaminiert werden.

## Welche Einmalschutzhandschuhe werden empfohlen?

Handschuhe beim Umgang mit Lebensmitteln müssen für den Lebensmittelkontakt geeignet sein (Piktogramm Weinglas mit Gabel). Handschuhe zum Produktschutz sollen vermeiden, dass Keime von den Händen der Beschäftigten auf das Lebensmittel gelangen. Sie müssen Schutz gegen Mikroorganismen bieten (Piktogramm „Propeller“). Empfohlen sind als Einmalhandschuhe ungepuderte Nitrilhandschuhe.



Beachten Sie grundsätzlich die Herstellerinformation

Für weitergehende Infos siehe DGUV Regel 112-195 „Benutzung von Schutzhandschuhen“

## Warum soll die Tragedauer von flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen begrenzt werden?

Feuchtigkeit ist der wichtigste Schädigungsfaktor für die Haut. Unter flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen kommt es individuell unterschiedlich stark zum Schwitzen. Schutzhandschuhe müssen rechtzeitig gewechselt werden, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren. Schutzhandschuhe sind nur so lange und so häufig wie notwendig zu tragen.

## Ist es sinnvoll textile Unterziehhandschuhe zu benutzen?

Unterziehhandschuhe, z. B. Baumwollunterziehhandschuhe, saugen den Schweiß auf und schützen auch gegen Kälte. Sie sollten gewechselt werden, sobald sie feucht sind. Es empfiehlt sich Produkte auszuwählen mit guter Passform, gutem Fingerspitzengefühl, ohne störende Nähte an den Fingerspitzen und -seiten und waschbar bei mindestens 60 °C. Sie müssen stets kürzer sein als die darüber getragenen Handschuhe (Vermeidung einer „Dochtwirkung“).

Schutzhandschuhe sind nur so lange und so häufig wie notwendig zu tragen. Werden Handschuhe aus Produktschutzgründen getragen, so ist das Risiko einer Hautgefährdung gegenüber den Hygienevorteilen sorgfältig abzuwägen.

## 5. Maßnahmen und Hilfsmittel

### Welche Maßnahmen muss der Unternehmer ergreifen?

Um arbeitsbedingte Hauterkrankungen zu verhindern, hat der Unternehmer die Pflicht, für alle Arbeitsplätze eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen.

Bei allen Arbeitsschutzmaßnahmen ist das **STOP**-Schema einzuhalten:

- **S** für Substitution  
Ersatz durch einen weniger hautbelastenden Stoff, Bezug verwendungsfertiger Produkte, bei deren Handhabung kein oder nur geringer Hautkontakt besteht.
- **T** für technische Maßnahmen  
Den direkten Hautkontakt vermeiden durch Verwendung von Greifwerkzeugen, z. B. Gabeln, Zangen oder Schöpfwerkzeugen, sowie Maschinen, z. B. Spülmaschine statt manueller Reinigung oder Sprühgeräte statt Reinigungsschwämmen oder -tüchern usw.
- **O** für organisatorische Maßnahmen  
Rotationsverfahren mit Wechsel von Feucht- und Trockenarbeit.
- **P** für persönliche Schutzmaßnahmen  
Schutzhandschuhe, Schutzkleidung, Hautschutzmittel, Hautpflegemittel.

### Wann ist eine Betriebsanweisung zum Thema „Hautschutz“ zu erstellen?

Sobald in der Gefährdungsbeurteilung eine Hautbelastung festgestellt wird, hat der Unternehmer eine Betriebsanweisung zu erstellen. Betriebsanweisungen müssen auf die konkrete betriebliche Situation abgestimmt sein. Sie sind Grundlage der regelmäßig durchzuführenden Unterweisung der Mitarbeiter. Musterbetriebsanweisungen sowie eine Unterweisungskarte zum Hautschutz und eine Vorlage für ein Unterweisungskurzgespräch finden sich unter [www.hautschutz-online.de](http://www.hautschutz-online.de) und auf der DVD der BGN.

## **Welchen Nutzen hat ein Hautschutz- und Hygieneplan?**

Ein Hautschutz- und Hygieneplan hilft zu gewährleisten, dass die Mitarbeiter in Sachen Handhygiene und Hautschutz alles richtig machen. Im Hautschutz- und Hygieneplan steht, wann, wie und mit welchem Produkt die Hände gewaschen oder desinfiziert werden, wann Hautschutz- und Hautpflegemittel aufgetragen oder Schutzhandschuhe getragen werden müssen. Der Hautschutz- und Hygieneplan hängt gut sichtbar neben dem Waschplatz am Arbeitsplatz. Dort stehen auch die darin genannten Produkte zur Verfügung. Bei der regelmäßigen Mitarbeiter-Unterweisung dient er zusammen mit den Betriebsanweisungen als Grundlage. Hautmittel (Hautschutz-, -pflege- und -reinigungsmittel) sind vom Arbeitgeber zur Verfügung zu stellen.

Muster-Hautschutz- und Hygienepläne finden sich unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de), unter [www.hautschutz-online.de](http://www.hautschutz-online.de) und auf der DVD der BGN. Auch sind die Hersteller und Lieferanten von Hautmitteln und Schutzhandschuhen bei der Auswahl und Erstellung eines Hautschutz- und Hygieneplanes behilflich.

## **Wann muss ein Betriebsarzt eingeschaltet werden?**

Der Betriebsarzt hat eine beratende Funktion bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung und führt die arbeitsmedizinische Vorsorge durch.

Nach Arbeitsmedizinischer Vorsorgeverordnung (ArbMedVV) ist den Beschäftigten

- bei Feuchtarbeit von regelmäßig mehr als 2 Stunden eine arbeitsmedizinische Vorsorge als Angebotsvorsorge anzubieten.
- Bei Feuchtarbeit von 4 Stunden und mehr je Tag ist eine arbeitsmedizinische Vorsorge als Pflichtvorsorge zu veranlassen.

Die Angebotsvorsorge ist den Beschäftigten regelmäßig schriftlich und persönlich durch den Arbeitgeber anzubieten. Die Pflichtvorsorge ist Voraussetzung für die Tätigkeit. Der Betriebsarzt stellt für den Arbeitgeber eine Bescheinigung aus, dass die Vorsorge stattgefunden hat und legt den Termin der nächsten Vorsorge fest. Bei der Pflichtvorsorge ist die Bescheinigung im Betrieb verfügbar zu halten.

Über die Vorschriften zur Pflicht- und Angebotsvorsorge hinaus, hat der Arbeitgeber den Beschäftigten eine Wunschvorsorge zu ermöglichen. Es sei denn, aufgrund der Beurteilung der Arbeitsbedingungen und der getroffenen Schutzmaßnahmen ist nicht mit einem Gesundheitsschaden zu rechnen.

## **Warum sollten Mitarbeiter mit Hautproblemen immer dem Betriebsarzt vorgestellt werden?**

Mitarbeiter mit Hautproblemen sollten frühzeitig dem Betriebsarzt vorgestellt werden. Er kann zu Maßnahmen, die die Hautbelastung am Arbeitsplatz vermindern, beraten und wird ggf. zur Therapie an den Hautarzt verweisen. Wenn der Hautarzt oder der Betriebsarzt einen Zusammenhang zwischen den Hautveränderungen und der beruflichen Tätigkeit sieht, meldet er mit Einverständnis des Betroffenen diesen Verdacht der BGN. Im Rahmen eines Hautarztverfahrens können z. B. von der BGN durchgeführte Hautschulungen die Therapie des behandelnden Hautarztes unterstützen und verhindern, dass die Hauterkrankung chronisch wird. Der Entwicklung einer Hauterkrankung kann gerade zu Beginn oft und schnell mit einfachen Mitteln begegnet werden. Hauterkrankungen neigen aber im Verlauf dazu, chronisch zu werden.

Nach dem Infektionsschutzgesetz § 42 dürfen Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, nicht tätig sein oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Folgende Lebensmittel fallen unter das Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbot:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

### **Weitergehende Infos:**

[www.hautschutz-online.de](http://www.hautschutz-online.de)

[www.bgn.de](http://www.bgn.de)

[www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de)