



aus der forschung 10 2 0 0 8

Tragen Handschuhe zur Hygiene an Frischetheken bei?

Das BGIA untersuchte anhand der Bakterienbesiedlung von Oberflächen, ob das Tragen von Einmalhandschuhen an Frischetheken hygienischer ist als das Arbeiten mit bloßen Händen und geeigneten Werkzeugen.

Arbeitsbereiche im Lebensmittelhandel weisen Merkmale von Feuchtarbeitsplätzen nach TRGS 401 auf. Hier sind deshalb besondere Hautschutzmaßnahmen nötig.

Das Tragen von Handschuhen wurde an vielen Frischetheken eingeführt, um Hygienebewusstsein zu demonstrieren. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen schreiben jedoch keine feuchtigkeitsdichten Handschuhe vor. In der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittel heißt es: „Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß

Versuche mit und ohne Handschuhe ergaben keinen Unterschied in der Stärke der Bakterienbesiedlung. an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.“ Gute Hygiene

wirkt sich für den Arbeitnehmer positiv aus, wenn er so vor Infektionserregern geschützt wird. Übertriebene Hygiene kann sich jedoch negativ auswirken, wenn das ständige Tragen von Einmalhandschuhen zu Hauterkrankungen führt.

Zu klären war, ob mit Handschuhen an Frischetheken hygienischer gearbeitet wird als mit bloßen Händen und geeigneten Werkzeugen.

An einer Mustertheke der Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) wurden dazu Abklatschuntersuchungen zur Anreicherung von Bakterien auf Händen, Handschuhen und anderen Oberflächen durchgeführt. Untersucht wurde auch, wie stark verschiedene Lebensmittel bereits in frischem Zustand mit Bakterien besiedelt sind und ob Hautschutzmittel die Anreicherung von Bakterien auf verschiedenen Oberflächen beeinflussen.

Bereits nach fünf Minuten Umgang mit Fleisch, Wurst und Käse war auf verschiedenen Oberflächen eine sehr starke Anreicherung von Bakterien feststellbar. Versuche mit und ohne Handschuhe ergaben keinen Unterschied in der Besiedelungsstärke. Untersuchungen an Kontrollpersonen, die keine Lebensmittel berührten, zeigten, dass die Menge der Bakterien auf der Haut individuell sehr unterschiedlich sein kann. Auch bei höherem Bakteriengehalt auf der Handfläche wurde keine Übertragung dieser Hautflora auf die Oberflächen von Wurstatrappen nachgewiesen. Zentraler „Bakterienumschlagplatz“ waren eher die Schneidbretter. Die Anwendung verschiedener Hautschutzmittel hatte keinen Einfluss auf die Bakterienkonzentration auf Händen oder Handschuhen.

Diese Ergebnisse wurden in das Hautschutz-Merkblatt der Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution (BGHW) aufgenommen. BGHW und FBG erarbeiteten hieraus auch ein gemeinsames Empfehlungspapier für Betriebe. ■

Literatur

Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf an Frischetheken. Abschlussbericht. FB 3 (12.2007). Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel (BGE), Bonn 2007
Hautschutz beim Umgang mit Lebensmitteln. Merkblatt M 101. BGE, Ausgabe 09.2007

Weitere Informationen

BGIA, Fachbereich 2, Dr. rer. nat. A. Kolk,
E-Mail: bgia@dguv.de, Fax: 02241/231-2234