

Merkblatt Händehygiene

Bei der Lebensmittelverarbeitung ist die Betriebs- und Personalhygiene äußerst wichtig. Dabei hat die Händehygiene, als ein elementarer Teil der Personalhygiene, einen hohen Stellenwert. Bei der Personalhygiene sind ferner noch die Bereiche Körperhygiene und Berufskleidung zu beachten.

Die Hände sind für jede/n Mitarbeiter/in in der Lebensmittelverarbeitung das wichtigste (Hand-) Werkzeug. Sie sind damit aber auch gleichzeitig die wichtigsten Überträger einer Infektionsquellen auf ein fertig gestelltes Produkt oder seine Bestandteile.

Dieser Übertragungsweg muss so gut wie möglich ausgeschlossen werden. Dafür gibt es eine Reihe von Verfahren, die nach dem zu erreichenden Ziel ausgewählt werden müssen und nachfolgend aufgezählt werden.

Geeignete Händereinigungsmittel sind verschiedene Arten von Flüssigseife, die gemäß der Gebrauchsanweisung des Herstellers in ausreichender Zeit anzuwenden sind. Ca. 30 Sekunden sind für eine solche Händereinigung einschließlich der Hautfalten, Nagelbetten, Fingerzwischenräume schon einzukalkulieren! Gleiches gilt hinsichtlich der Anwendung und Einwirkzeit auch für Desinfektionsmittel. Kombinationspräparate sind eine Mischung aus Seife und Desinfektionsmittel und hierbei ist ganz besonders auf die strikte Einhaltung der Herstellerangaben zu achten. Der dauernde Gebrauch von Kombinationspräparaten kann allerdings zu Hautschäden führen. Die Hinweise des Herstellers zu Hautschutz und Hautpflege dürfen daher nicht außer Acht gelassen werden und den Mitarbeiter/innen sind entsprechende Hautpflegemittel zur Verfügung zu stellen.

Gewaschen werden muss z. B.:

- vor Arbeitsbeginn und nach jeder Pause
- vor der Berührung von besonders sensiblen (leicht verderblichen) Lebensmitteln
- nach Toilettenbesuch oder entsprechenden Verrichtungen
- nach jeder Tätigkeit, bei der die Hände schmutzig geworden sind, auch beim Wechsel von der "unreinen" zur "reinen" Seite
- nach Husten, Niesen, Nase putzen, Rauchen, Berühren der Haare usw.

Die Hände dürfen keinesfalls an der Kleidung oder an Schmutztüchern abgewischt oder abgetrocknet werden! Die Verwendung von hygienisch einwandfreien Abtrockenmöglichkeiten (z. B. Einweg-Papierhandtücher) ist obligatorisch.

1. Händewaschen

Das Händewaschen als Hygienemaßnahme dient in erster Linie dem Entfernen von Schmutz und Resten aus der Verarbeitung von Lebensmitteln oder anderen Arbeitsgängen. Zu diesem Zweck sollten nur noch flüssige Seifen, die in einem Spender angebracht sind, verwendet werden. Das Wirkprinzip dieser Waschlotionen beruht auf waschaktiven Substanzen als wichtigstem Inhaltsstoff. Seifenstücke hingegen sind oft selbst Brutstätte von Keimen und daher ungeeignet.

Durch das Reinigen der Hände kann eine Keimverminderung von ca. 90 % erreicht werden, die aber nicht immer ausreichend ist. Außerdem muss bedacht werden, dass das Waschen in der Praxis erfahrungsgemäß mit höchstens 10 Sekunden viel zu kurz durchgeführt wird.

© GA Wiesbaden "Händehygiene" 05.2012

Richtiges Händewaschen sollte folgendermaßen ablaufen:

- Hände kurz nass machen
- Flüssigseife in die Handflächen geben und wie folgt verteilen:
- zuerst Handfläche an Handfläche reiben und dann die Flüssigseife mit der Handfläche der einen auf den Handrücken der anderen Hand verteilen
- Fingerrücken, Daumen und Handgelenk jeweils mit der anderen Hand einreiben
- Fingerzwischenräume und Nagelbetten einreiben
- Wenn die Flüssigseife jetzt überall verteilt ist und die Hände gut eingeschäumt sind, kann der Seifenschaum unter fließendem (warmen) Wasser abgespült werden

Für einwandfreies Händewaschen sind Einhebel-Mischbatterien optimal. Bei Armaturen mit einem Drehhahn muss beachtet werden, dass die sauberen Hände nicht beim Abdrehen des Wassers mit dem vorher beschmutzten Hahn berührt werden; hierzu müsste ein zusätzliches Einweghandtuch beim Kontakt mit dem Wasserhahn verwendet werden!

2. Händedesinfektion

Die beste Wirkung zum Entfernen krankmachender Mikroorganismen wird mit alkoholischen Präparaten erreicht, die auch die Bedingungen einer "Hygienischen Händedesinfektion" erfüllen. Zur Anwendung muss die Haut trocken sein, weil ansonsten ein Verdünnungseffekt mit geringerer Wirksamkeit eintritt. Es werden ca. 3 ml des Produktes ohne Wasserzugabe für 30 Sekunden in die Hände eingerieben, bis sie trocken sind. Die Anwendung erfolgt analog dem Hinweis für "Richtiges Händewaschen" oben. Faustregel: Einwirkzeit entspricht der Trockenzeit. Die Vernichtung von schädlichen Keimen auf der Haut beträgt ca. 99,99 %. Diese Präparategruppe ist zertifiziert in der Desinfektionsmittelliste des "Verbund für angewandte Hygiene e. V." (VAH) zur Händedesinfektion in der jeweils aktuellen Fassung.

Wichtig zu wissen ist hier, dass die zertifizierten Händedesinfektionsmittel rückfettende Hilfsstoffe enthalten und somit die Haut mit dem Desinfizieren auch gepflegt wird!

3. Kombinierte Hände-Waschung + Desinfektion

Es sind Kombinationspräparate auf dem Markt, die speziell für den Einsatz im Lebensmittelbereich entwickelt wurden. Sie dienen der desinfizierenden Händewaschung und sind nur im Fachhandel zu beziehen. Auch diese Präparategruppe ist zertifiziert in der Desinfektionsmittelliste des "Verbund für angewandte Hygiene e. V." (VAH) zur hygienischen Händewaschung in der jeweils aktuellen Fassung.

Für eine zuverlässige Wirkung muss die hygienische (desinfizierende) Waschung für mind. 30 Sekunden mit einer Menge von 3 - 6 ml des Produktes durchgeführt werden. Die Keimverminderung beträgt hierbei ca. 99 % (bei richtiger Anwendung!).

Die Kombination an Wirkstoffen führt mit dem Waschvorgang zu Problemen der Hautverträglichkeit. Wenn sie sehr oft angewandt werden, trocknet die Haut aus. Also darf hier die Hautpflege auf keinen Fall vernachlässigt werden!

4. Handschuhe

Handschuhe (Einweg oder Mehrweg) können verschiedene Aufgaben haben, die das Produkt oder die Hände schützen und die Übertragung von Keimen verhindern sollen.

Selbstverständlich können Handschuhe, sinnvoll eingesetzt, die Lebensmittelhygiene verbessern und auch die Hände schonen. Es ist aber sicherzustellen, dass das Material für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben geeignet ist und die Mitarbeiter/innen sie richtig einsetzen. Entsprechende Informationen dazu gibt der Hersteller.

Handschuhe für den Einmalgebrauch können genauso wie Hände durch Berührung keimbelasteter Flächen oder Rohstoffen Mikroorganismen aufnehmen und für deren Verbreitung sorgen. Aus diesem Grunde geben Einmalhandschuhe oft ein falsches Gefühl an Sicherheit. Wenn die Hände schmutzig sind, werden sie gewaschen, wenn aber der Handschuh schmutzig ist, wird er oftmals nicht gewechselt! Außerdem werden diese Art Handschuhe beim Arbeiten relativ leicht löchrig, wodurch die hygienische Sicherheit zum Teil wieder verloren geht. Zusätzlich ist die Hautverträglichkeit oft mäßig, denn unter dem Handschuh bildet sich ein feucht-warmer Film, in dem sich Mikroorganismen gut vermehren können und gelegentlich lösen Inhaltsstoffe der Handschuhe Allergien aus. Deswegen sollten Einweghandschuhe nicht über eine längere Zeitspanne ununterbrochen getragen werden sondern nur bei entsprechendem Bedarf wie z. B. Verletzungen, kurzfristige erheblich unreine Arbeiten oder aber auch Arbeiten mit sensiblen Lebensmitteln. Auf keinen Fall aber darf der Einmalhandschuh während der sensiblen Tätigkeiten mit anderen, unreinen Gegenständen in Berührung kommen, weil dadurch seine hygienische Wirkung aufgehoben wird! Ist aufgrund einer Verletzung oder offenen Hautkrankheit dann doch einmal für längere Zeit das Tragen von Einweghandschuhen angezeigt, sollte zusätzlich ein Baumwollunterziehhandschuh getragen werden, weil dieser den Hautschweiß aufsaugt!

Mehrweghandschuhe hingegen haben vielfach eine Innenauskleidung, die die Feuchtigkeit teilweise sammelt. Diese sind aber in erster Linie zum Schutz der Haut vor äußeren Einflüssen (intensiver Wasserkontakt, starke Verschmutzung, Arbeit mit aggressiven Arbeitsstoffen) und weniger zur Vermeidung von Keimübertragung gedacht.

Ein weiteres Argument gegen Handschuhe sind die hohen wirtschaftlichen Aufwendungen und der anfallende Müll. Händedesinfektionsmaßnahmen sind weitaus preisgünstiger und oftmals auch hygienischer.

5. Händepflege

Um dann, wenn die Hände häufig gewaschen oder desinfiziert werden müssen, Hautbeeinträchtigungen vorzubeugen, ist eine regelmäßige Händepflege unumgänglich. Hierzu sind die verschiedensten Pflege- und Schutzpräparate auf dem Markt, die individuell auf die persönlichen Bedürfnisse abgestimmt verwendet werden sollten. Beachten Sie dabei auch den Unterschied zwischen Hautpflegecreme (nach der Arbeit) und Hautschutzcreme (während der Arbeit)! Händepflege ist unerlässlich, um die Hände dauerhaft als "Arbeitsmittel" vor größeren Belastungen und Schäden zu bewahren und den natürlichen Schutzmantel der Haut zu erhalten. Ein individuelles Konzept für den einzelnen Betrieb ist dabei sinnvoll (siehe z. B. Hauptpflegepläne der Unfallkassen + Berufsgenossenschaften).

Wir empfehlen dazu z. B. das Merkblatt "Hautschutz beim Umgang mit Lebensmitteln", Nr. M 101, der Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution (früher: für den Einzelhandel) oder Nr. ASI 8.60 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten.

Diese und andere Schriften zum Thema können Sie im Internet in den Auftritten der Berufsgenossenschaften herunterladen. (unter den Google-Stichwörtern "BGHW" oder "BGN" finden Sie den Pfad).

Gesundheitsamt Wiesbaden
Konradinallee 11, Eingang A, 65189 Wiesbaden
1. OG Zimmer 1.005

Service-Telefon: 0611 - 31 2810
Telefax: 0611 - 31 3916
E-Mail: belehrungen@wiesbaden.de

Sprechstunde vormittags: Montag, Mittwoch, Freitag von 8:30 - 11:30 Uhr,
nachmittags: Montag von 13:00 - 15:00 Uhr + Mittwoch von 14:00 - 17:00 Uhr.
Personen ohne ausreichende Deutschkenntnisse benötigen einen Termin
über die o. g. Telefonnummern oder E-Mail-Adresse.
ESWE - Bushaltestelle Weidenbornstraße der Linien 3, 6, 33, 34 und 43.

Empfohlenes Vorgehen beim Händewaschen



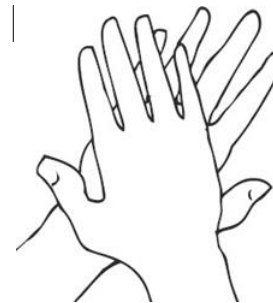
1. Hände nass machen



2. Seife verwenden



3. Handflächen aneinander reiben



4. Handfläche der einen über den Handrücken der anderen Hand reiben



5. Kreisförmiges Reiben der Daumen und Finger in der anderen Handfläche



6. Handgelenke einreiben



7. Unterarme und Hände abspülen



8. Hände und Unterarme abtrocknen