

7 Dinge, die Sie über Händehygiene wissen müssen!



Mai 2011

Ohne eine sorgfältige Händehygiene kann in Lebensmittelbetrieben die Sicherheit der Produkte nicht gewährleistet werden. Angehörige der Branche, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten daher unbedingt die folgenden Dinge wissen!

1. Hände als Überträger von Keimen

Bakterien finden sich überall auf dem menschlichen Körper, besonders aber auf den Händen. Da diese den meisten Kontakt zu anderen Oberflächen haben, nehmen sie Bakterien leicht auf und können sie an anderer Stelle wieder abgeben. Bei mangelnder Hygiene werden Hände so zu Überträgern von Krankheitserregern. Für den Umgang mit Lebensmitteln ist regelmäßiges Händewaschen und -trocknen daher oberstes Gebot.

Wichtig ist auch zu wissen, an welchen Stellen die meisten Keime auf die Hände übergehen. Hierzu zählen in erster Linie Oberflächen, die von vielen Menschen angefasst werden, wie z. B. Türgriffe, Lichtschalter, sonstige Griffe und Armaturen, sowie Geld und Schneidebretter. In jedem Fall gilt: gründlich die Hände waschen bevor Lebensmittel angefasst werden.

2. Händewaschen – ein Muss für sichere Lebensmittel!

Regelmäßiges Händewaschen ist die Grundvoraussetzung für das hygienische Arbeiten der Mitarbeiter in allen Lebensmittelunternehmen.

Wann? – Besonders wichtig ist eine gründliche Händereinigung vor dem Arbeitsbeginn, nach Reinigungsarbeiten und nach dem Kontakt mit Abfällen, nach dem Naseputzen und nach jedem Toilettenbesuch. Auch nach dem Arbeiten mit rohen tierischen Lebensmitteln und vor der Zubereitung verzehrfertiger Speisen sollten die Hände gründlich gewaschen werden.

Wie? – Zum Händewaschen Flüssigseife in den angefeuchteten Händen gründlich verteilen, mit wenig Wasser aufschäumen und anschließend unter fließendem warmen Wasser abspülen. Stückseife ist nicht für den Lebensmittelbereich geeignet, da sich auf den Seifenstücken Bakterien, wie z. B. Salmonellen ansammeln können.

3. Händetrocknen

Das Händetrocknen nach dem Waschen ist besonders wichtig. Trotz deutlicher Verringerung der Keimzahl – die Hände sind nach dem Waschen nicht keimfrei! Feuchte Hände bilden zudem eine optimale Grundlage für die Vermehrung von Bakterien.

Je nach Einrichtung gibt es die Möglichkeit der Händetrocknung mittels Papiertücher bzw. elektrischem Händetrockner.

Laut einer Studie von Forschern der University of Bradford erweisen sich Papiertücher als die hygienischste Wahl. Wurden hingegen elektrische Händetrockner eingesetzt, so war die Keimzahl nach dem Gebrauch von Trocknern mit Hochgeschwindigkeitsdüsen am geringsten. Die Hände werden dabei nicht durch Verdunstung getrocknet, sondern indem das Wasser direkt von der Haut geblasen wird. Unabhängig von der Art des Trockners ist die Kontamination höher, wenn während des Trocknens die Hände gerieben werden, wobei Keime aus der Haut an Hautoberfläche kommen.

4. Händedesinfektion – wann und wie oft?

Eine Desinfektion der Hände ist nach dem Kontakt zu Abfällen und stark kontaminierten Oberflächen, sowie vor dem Beginn der Arbeit sehr wichtig. Bevor die Hände desinfiziert werden müssen sie gründlich gewaschen und abgetrocknet werden. Das Desinfektionsmittel wird gleichmäßig und vollständig über beide Hände und Finger verteilt und nicht wieder abgespült. Eine Desinfektion ist jedoch nicht nach jedem Arbeitsgang notwendig.

5. Fingernägel – kurz und sauber!

Für die Arbeit mit Lebensmitteln haben Fingernägel immer kurz zu sein. Unter langen Fingernägeln sammeln sich Schmutz und Bakterien, die auf die Lebensmittel übertragen werden könnten. Korrekte Händehygiene schließt auch künstliche und lackierte Fingernägel aus um eine Verunreinigung des Essens durch Fremdkörper (Lacksplitter oder künstliche Nägel) zu verhindern.

6. Handschuhe ja oder nein?

Man sollte meinen, die Verwendung von Handschuhen stellt im Umgang mit Lebensmitteln die hygienischste Alternative dar.

In der Tat ist es so, dass die menschliche Haut nie keimfrei sein kann. Ist dies aber erforderlich, so gibt es die Möglichkeit, Handschuhe zu verwenden. Keimfrei sind Handschuhe jedoch nur, bis sie mit kontaminierten Oberflächen in Kontakt kommen. Bakterien können ebenso gut durch Hände mit Handschuhen übertragen werden wie direkt über die Haut. Ein häufiger Handschuhwechsel ist also notwendig.

In der Praxis ist es allerdings oft so, dass allein das Tragen von Handschuhen den Beschäftigten das Gefühl gibt, hygienisch zu arbeiten. Häufiges Wechseln der Handschuhe erfordert Zeit, verursacht Kosten und viel (unnötigen) Abfall. Daher wird häufig nachlässig gearbeitet. Ohne Handschuhe hingegen ist bei den Beschäftigten das Bewusstsein dafür, dass kontaminierte Oberflächen wie z. B. Türgriffe oder Geldscheine angefasst wurden geschärft und sie waschen sich häufiger die Hände.

Ein weiteres Argument gegen das Tragen von Handschuhen ist die Tatsache, dass

die Hände durch die Polyethylenschicht nicht atmen können und so schon nach wenigen Minuten schwitzig werden. Die Haut weicht in ihrem eigenen Schweiß auf und wird zur nahrhaften Grundlage für Bakterien wie z. B. Staphylokokken.

Fazit einer Studie der Berufsgenossenschaft Handel und Distribution (BGHW) (Studie der Berufsgenossenschaft Handel und Distribution (BGHW)): Einmalhandschuhe führen – soweit nicht alle 5 Minuten gewechselt – nicht zu größerer Hygiene; im Gegenzug aber zu Hauterkrankungen und Allergien bei den Trägern.

Entgegen häufiger Annahmen schreibt auch der Gesetzgeber laut EU-Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene lediglich vor: »Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.« Handschuhe sind kein Muss!

7. Wer krank ist, ist krank!

Besteht die Möglichkeit, dass erkrankte Mitarbeiter Lebensmittel mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigen könnten, so ist ihnen der Umgang mit Lebensmitteln so lange verboten, bis die Gefahr vorüber ist. Eine Übertragung von Keimen ist beispielsweise möglich bei infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren, Magen-Darm-Erkrankungen und Erkältungskrankheiten.

Quellen:

Schilling-Schmitz: Fragen und Antworten HACCP und Lebensmittelhygiene, Behr's Verlag 2006

<http://www.sciencedaily.com/releases/2010/09/100907071353.htm> (17.5.2011)

<http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/35719> (17.5.2011)