Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim www.bgn.de





Wichtig – unsere Tipps

Hautschutz



Benutzen Sie vorbeugend lebensmittelgeeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeitszeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut. Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.

Die Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein (z.B. lebensmittelgeeignet).

Schutzhandschuhe



Tragen Sie lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln. Damit können Sie Hautentzündungen und Verunreinigungen vorbeugen.

Benutzen Sie ungepuderte Handschuhe, sie sind generell hautverträglicher. Gepuderte Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.

Tragen Sie chemikalienbeständige Schutzhandschuhe bei Feuchtreinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die dazu verwendeten Mittel können die Haut reizen und zu Allergien führen. Einmalhandschuhe bieten hier höchstens einen sehr kurzzeitigen Schutz. Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe erkennen Sie an der Kennzeichnung mit Becherglas oder Erlenmeyerkolben.

Desinfizieren Sie nach dem Ablegen der Schutzhandschuhe die Hände, wenn bei der Arbeit Kontakt mit Krankheitserregern möglich war (z.B. reinigen von Arbeitsflächen nach Geflügelfleischkontakt). Beim Ablegen der Handschuhe können Keime auf Ihre Haut gelangen. Tragen Sie Handschuhe nur so oft und so lange wie nötig. Unter dem Handschuh kann sich Feuchtigkeit entwickeln, die Hornschicht quillt auf und die Hautbarriere wird durchlässiger für das Eindringen schädigender Substanzen.

Tragen Sie möglichst Baumwollhandschuhe unter den Handschuhen, wenn längere Tragezeiten absehbar sind. Damit können Sie dem Feuchtigkeitsstau entgegenwirken. Wechseln Sie die Baumwollhandschuhe, wenn sie feucht sind.

Nutzen Sie bei direktem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln Zangen, Gabeln oder andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen. Dadurch können Sie die Handschuhtragezeiten verringern.

Hände waschen



Waschen Sie die Hände nur bei Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung und bei wahrnehmbarer Verschmutzung. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus.

Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern ab. Achten Sie besonders auf gutes Trocknen der Fingerzwischenräume.

Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck an Händen und Unterarmen. Das Tragen von Schmuck erhöht die Unfallgefahr, durch den Feuchtigkeitsstau können Hauterkrankungen entstehen und ein hygienisches Reinigen der Hände ist nicht möglich.

Verwenden Sie eine pH-neutrale Waschlotion (pH 5,5). Sie erhält den natürlichen pH-Wert der Haut.

Hände desinfizieren



Desinfizieren Sie die Hände mit einem geprüften und als wirksam befundenem lebensmittelgeeigneten alkoholischen Händedesinfektionsmittel der VAH-Liste (VAH = Verbund für Angewandte Hygiene). Verwenden Sie keine Mischpräparate aus Waschlotion und Desinfektionsmittel. Diese führen zu Reizungen und trocknen die Haut stark aus. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als das Händewaschen.

Wenden Sie das Händedesinfektionsmittel auf trockenen Händen an. Eine wirksame Desinfektion erreichen Sie nur, wenn Sie eine ausreichende Menge (eine hohle Hand voll) über sämtliche Bereiche der trockenen Hände einreiben und diese für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit damit feucht halten.



Verwenden Sie Hautpflegecremes vor längeren Pausen, nach Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren. Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.

Hautschutz- und Händehygieneplan

für Personal in der Küche





Hautschutz- und Händehygieneplan

für Personal in der Küche

Was	Wann	Wie	Womit	
Hautschutz	 vor Arbeitsbeginn vor Feuchtarbeiten nach dem Händewaschen 	 Creme auf Handrücken auftragen sorgfältig eincremen (Fingerzwischenräume, Nagelfalze, Handgelenke nicht vergessen) immer auf trockene und saubere Haut einige Minuten einwirken lassen 	Produktname	
Schutzhandschuhe	 beim Umgang mit hautreizenden, verschmutzenden und färbenden Lebensmitteln bei Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten 	 nur auf trockene, saubere Hände anziehen Stulpen umschlagen ggf. Baumwollunterziehhandschuhe verwenden 	Einmalhandschuhe bevorzugt aus Nitril Produktname Chemikalienschutzhandschuhe Produktname	
Hände waschen	 vor Arbeitsbeginn bei wahrnehmbarer Verschmutzung nach Toilettenbenutzung 	 Hände nass machen Handreinigungsmittel dosiert auftragen mit handwarmem Wasser aufschäumen und abwaschen Hände sofort gut abtrocknen 	Produktname	
Hände desinfizieren	 beim Betreten des Küchenbereiches vor jedem neuen Arbeitsgang mit leichtverderblichen oder fertig zubereiteten Lebensmitteln nach Arbeiten mit problematischer Rohware (Fisch, Eier, Geflügel, Fleisch, Salate), auch wenn Handschuhe getragen wurden nach Toilettenbenutzung und Naseputzen 	 ca. ml Händedesinfektionsmittel Sekunden (laut Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben Problemzonen einbeziehen (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke) 	Produktname	Unterschrift
Hände pflegen	 nach der Arbeit vor längerer Pause 	 Creme auf Handrücken auftragen sorgfältig eincremen immer auf trockene und saubere Haut 	Produktname	Datum