

Händehygiene – situationsangepaßte Reinigung und lebensmittelsicherer Hautschutz

Vergiftungen durch mikrobiell belastete Lebensmittel sind in EU-Europa mit ca. 300.000 Fällen von Bedeutung für den Verbraucherschutz, wobei ungenügende Temperaturkontrolle und schlechte Personalhygiene oft die Ursache sind. Ein intakter Handschuh aus z.B. Vinyl oder Latex vermeidet die Kontamination von Lebensmitteln über den direkten Handkontakt des Mitarbeiters mit dem Lebensmittel, es kann aber trotzdem zu folgenschweren Kontaminationen kommen wie in verschiedenen Beispielen belegt wird.

Handschuhe stellen alleine kein perfektes Präventionsregime dar und müssen zumindest mit einer effektiven Handreinigung kombiniert werden. Ungenügende Händereinigung speziell nach dem Toilettengang ist ein eigenständiges Problem. Die Entfernung der transienten Hautflora ist in der Praxis rel. schwierig und zu stark von der Compliance der Mitarbeiter (und Führungsstärke der Vorgesetzten) abhängig. Eine Alternative zu dem exzessiven Tragen von Handschuhen stellt eine Kombination aus situationsgerechter, aber kontrollierter Handreinigung, die Verwendung von Manipulatoren (Zangen, Gabel) sowie Hautschutz / Hautpflege dar.

Bei Kontaktmöglichkeit mit Lebensmitteln sollten durch Hautschutzmittel keine toxikologisch oder technologisch wirksamen Bestandteile auf das Lebensmittel übergehen. Im Vordergrund stehen hier Parfümbestandteile und daher sind unparfümierte Hautschutzmittel ein absolutes Muß bei Einsatz im Lebensmittelbereich.

Bei enger Auslegung wären Hautschutzmittel optimal die ausschließlich auf Basis von Lebensmitteln / essbaren Pflanzenölen und legalen Zusatzstoffen für Lebensmittel hergestellt sind. Wenn man auf Inhaltsstoffe wie Mineralöl, Paraffin, Vaseline oder Formaldehydabspalter verzichtet, wäre mit einer Kontamination mit z.B. erdölchemischen Stoffen nicht zu rechnen.