

Ergebnisse eines Forschungsprojektes zum Handschuhtragen beim Verkauf und bei der Verpackung



Dr. Annette Kolk



Kooperationsprojekt







- Auswirkungen auf den Hautschutz der Beschäftigten

Hautschutz-Kampagne der deutschen Unfallversicherungsträger 2007/2008





Hintergründe

- Große Warenhausketten führten das Tragen von Einmalhandschuhen an Frischetheken ein, um den Kunden ein verstärktes Hygienebewusstsein zu demonstrieren
 - Aus der Lebensmittelhygieneverordnung besteht keine Handschuhtragepflicht oder –empfehlung
 - Dermatologen: Lange Tragezeiten von Einmalhandschuhen können zu Hautproblemen führen
- Vorgängerstudie der BGE in Kooperation mit dem Landesgesundheitsamt /LGA) Baden-Württemberg



Drei Untersuchungsreihen

- I. Juli 2006:
 - Unterschiedliche T\u00e4tigkeiten
 - Lange Versuchsdauer (max. 90 min)
 - Fachpersonal als Probandinnen
- II. September 2006:
 - Definierte Tätigkeiten
 - Versuchsdauer max. 60 min
 - Einfluss von Geld
 - Übertragung auf die Ware (Attrappen)
- III. Januar 2007:
 - Definierte Tätigkeiten
 - Kurze Versuchsdauer (max. 15 min)
 - Verwendung von Hautschutzcremes





Vierte Untersuchungsreihe

- IV. Oktober 2007:
- Definierte T\u00e4tigkeit bei der Verpackung
- Sehr kurze Versuchsdauer (< 15 min)



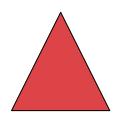


Abklatschuntersuchungen: Auswertung der Proben



Semiquantitatives Ergebnis Keine Artdifferenzierung

Ergebnisse in Wachstumsstufen: kein Wachstum



sehr starkes Wachstum



und Kolonie bildende Einheiten pro Fläche [KBE/dm²]



Woher kommen die Bakterien?

- Natürliche Hautflora
- Bestandteil der angebotenen Waren
- Sonstige Quellen



Natürliche Hautflora:

- 10¹⁴ Zellen auf den inneren und äußeren Häuten
- 1.000 Bakterien pro cm² trockener Haut, z.B. Schulterblätter
- Feuchtere Bereiche sind stärker besiedelt, z. B. Kopfhaut, Achseln, Zehenzwischenräume, Mundhöhle, Nase, Darm
- Sterile Bereiche: Luftröhre, Lunge, Blase

 Aufgabe der Hautflora: Abwehr von Infektionserregern (Viren, Bakterien)



Bestandteil der angebotenen Waren:

- Zur Reifung oder als Geschmacksträger, z.B. in Rohwurst, Käse, Milchprodukten und Lebensmitteln, die durch Milchsäuregärung hergestellt wurden
- Natürlicher Bestandteil von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch
- Natürlicher Besiedler der Oberfläche von Obst, Salat, Kräutern oder Gemüse



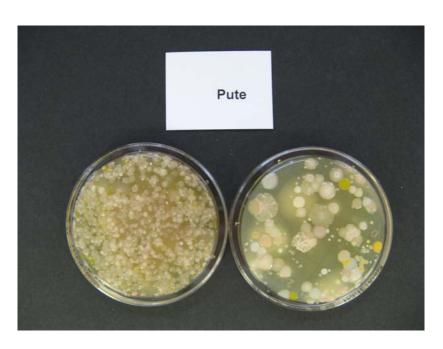
Besiedelung der Ware (I)







Besiedelung der Ware (II)







Besiedelung der Ware (III)







Sonstige Quellen:

- Bionine von nicht ausreichend gereinigten Gefäßen, Caraten, etc.
- Verschleppung von ungewaschenen Landen
- Körperflüssigkeiten



I. Juli 2006: Nachgestellte Ladensituation

- Probandinnen: Erfahrene Fleischereifachverkäuferinnen
- Tätigkeiten zeitgleich mit und ohne Handschuhe (je drei Probandinnen, eine Kontrolle)
- Unterschiedliche Tragezeiten und Tätigkeiten: 30 bis max. 90 min.

Beprobt wurden Handfläche, Handschuhoberfläche außen und innen, Oberflächen von Theke und Schneiderbrett





I. Messung: Ergebnisse

- Tätigkeiten ohne Handschuhe: sehr starkes Bakterienwachstum auf den Handflächen beider Hände
- Mit Handschuhen: Handschuhflächen außen und innen sowie Handflächen sehr stark mit Bakterien besiedelt (ein bis zweimal in 90 min die Handschuhe gewechselt und die Hände gewaschen)
- Oberflächen von Geräten, Schneidebrettern und Theke: mäßig bis sehr stark mit Bakterien besiedelt

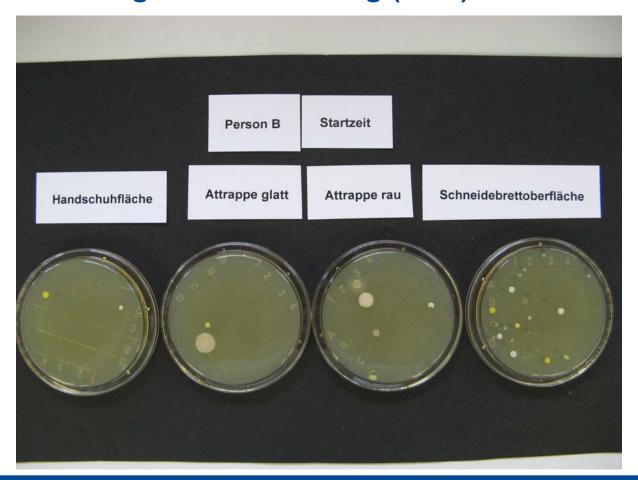


II. September 2006: Ziele

- Vergleich der Koloniezahlentwicklung auf Hand bzw. Handschuh bei definierten Tätigkeiten mit gleicher Ware
- Entwicklung der Koloniezahl auf Hand bzw. Handschuh nach verschiedenen Tragezeiten (0 bis maximal 60 min)
- Übertragung von Bakterien von der Hand bzw. der Handschuhoberfläche auf zuvor desinfizierte Wurstattrappen: Simulation der Bakterienübertragung auf die Ware
- Beeinflussung der Koloniezahl auf Hand bzw.
 Handschuh durch den Umgang mit Geld



Besiedelung des Handschuhs und anderer Oberflächen mit Bakterien zu Beginn der Messung (t = 0)





Besiedelung des Handschuhs und anderer Oberflächen mit Bakterien fünf Minuten nach Beginn der Messung (t = 5)





II. Messung: Ergebnisse

- Kein Unterschied in der Koloniezahl zwischen sauberen Händen (ca. 200 KBE/dm²) und neuen Handschuhen (0 bis 100 KBE/dm²)
- Nach 15 min sehr starkes Wachstum auf Hand, Handschuhfläche, Schneidbrett und Attrappe
- Übertragung der Bakterien von der Ware auf die Ware
- Einfluss des Umgangs mit Geld nur bei den Kontrollpersonen nachweisbar, geringer Anstieg der Koloniezahlen





III. Januar 2007: Ziele

 Vergleich der Koloniezahlentwicklung auf Hand bzw.
 Handschuh bei definierten Tätigkeiten mit gleicher Ware und kürzeren Probenahmeintervallen (0 bis maximal 15 min)

 Beeinflussung der Bakterienübertragung zwischen Hand und Ware durch die Verwendung von Hautschutzmitteln



III. Messung: Ergebnisse

- Vor Beginn der Tätigkeiten (t = 0) wurden auf den Handflächen mit und ohne Hautschutzmittel gleich starkes Wachstum (ca. 200 bis 500 KBE/dm²) ermittelt
- Keine Unterschiede in der Koloniezahl zwischen den getesteten Hautschutzmitteln
- Nach fünf Minuten Umgang mit der Ware waren alle Proben (Hände, Handschuhoberflächen, Schneidbrett und Attrappen) einheitlich stark besiedelt



IV. Oktober 2007: Ziele

Vergleich der Koloniezahlentwicklung auf Hand bzw.
Handschuh bei definierten Tätigkeiten mit gleicher Ware und
sehr kurzen Probenahmeintervallen
(< 15 min; Probenahme nach 10, 20, 60 und 120 Würstchen)

 Einlegen von Würstchen mit der Hand in Kunststoffschalen zur Verpackung





III. Material und Methoden

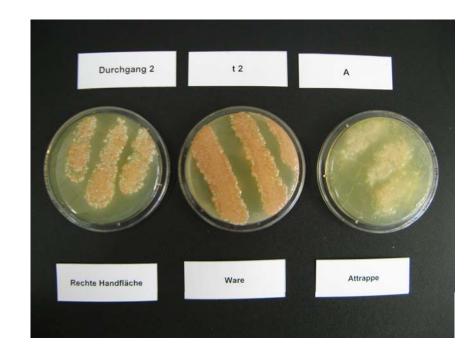






IV. Messung: Ergebnisse

- Bereits nach dem Berühren von 10 Würstchen (≡ 1 min 10 sec bis maximal 2 min 30 sec) sehr starke Besiedelung mit Bakterien auf allen Flächen (Fingerinnenfläche mit/ohne Handschuh, Attrappe)
- Kein Unterschied zwischen gewaschenen sauberen Händen, zusätzlich desinfizierten Händen oder Handschuhen
- Bakterien wurden nach dem Berühren der Ware über die Fingerinnenflächen auf andere Flächen (Attrappen) übertragen





Zusammenfassung

- Bereits nach kurzfristigem Kontakt mit der Frischware sehr starkes Bakterienwachstum auf allen Flächen, die Kontakt mit der Ware hatten
- Quelle der bakteriellen Besiedelung von Händen und Oberflächen ist die frische Ware selbst
- Schneidbretter sind typische "Umschlagplätze" für Bakterien
- Handschuhe sind nur im Einmalgebrauch bzw. bei Entnahme aus einer frischen Packung hygienischer als bloße Hände
- Verschiedene Hautschutzmittel zeigten keinen Einfluss auf die Bakterienzahl, die nach Umgang mit Frischware auf der Hand vorhanden war
- Der Umgang mit Geld führte nach Kontakt mit Frischware nicht zu einer zusätzlich erhöhten Bakterienzahl auf den verschiedenen Oberflächen

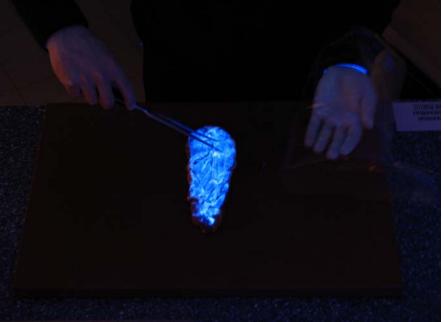


Empfehlung für den hygienischen Umgang mit Frischware



Kontakte reduzieren!







Weitere Informationen

- AdAIFA 0283: Tragen Einmalhandschuhe zur Hygiene an Frischetheken bei ? (10/2010, dt./engl.) bzw. Arbeit und Gesundheit, 10/2008
- Hautschutz beim Umgang mit Lebensmitteln.
 Merkblatt M 101. BGE (BGHW), Ausgabe 09.2007
- Ohne Handschuhe, Hygiene trotzdem.
 Flyer. Hrsg.: FBG (→BGN), Mainz
- Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf an Frischetheken: Abschlußbericht Oktober 2007, FB 3, Ausgabe 12/07, Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel
- Handschuhe bieten keinen Vorteil Hygienische Aspekte beim Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf und bei der Verpackung von Frischware. Fleischwirtschaft 12/2008, S. 31-36



Umsetzung der Projektergebnisse im Einzelhandel

Einige Mitgliedsbetriebe der BGHW verzichteten auf das Tragen feuchtigkeitsdichter Handschuhe und haben z. T. eigene Flyer zur Information ihrer Kunden erstellt:

Rewe-Supermärkte

EDEKA-Handelsgesellschaft

Nordbayern-Sachsen-Thüringen mbH

Tegut (Zentralsitz Fulda)

KARSTADT Warenhaus GmbH

Fa. Tengelmann



Umsetzung der Projektergebnisse im Einzelhandel



