

Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Bestell-Nr.: BGW 06-13-070 · Stand: 06/2018 · LT/GDA

Weitere Informationen und die Unterstützungsangebote der BGW rund um das Thema Hautschutz finden Sie hier:



www.bgw-online.de/hautschutz



Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Datum

Unterschrift

Was	Wann	Womit	Wie
Hautschutz 	• vor Arbeitsbeginn • vor hautbelastenden Tätigkeiten • nach dem Händewaschen	• Hautschutzcreme	• circa haselnussgroße Menge auf Handrücken auftragen (Herstellerangaben beachten) • sorgfältig einmassieren (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke)
Handschuhe 	• beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln (zum Beispiel Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch)	• Einmalhandschuhe (lebensmittelgeeignet)	• Handschuhe nur auf trockenen, sauberen Händen benutzen • bei Tragezeiten über zehn Minuten möglichst Baumwollhandschuhe unterziehen • bei trockenen, sauberen Tätigkeiten Handschuhe ausziehen • keine Handschuhe bei Arbeiten an frei drehenden Maschinenteilen tragen
Hände desinfizieren 	• beim Betreten des Küchenbereiches • vor jedem neuen Arbeitsgang mit leicht verderblichen oder zubereiteten Lebensmitteln (auch Ausgabe von Lebensmitteln) • nach Arbeiten mit problematischer Rohware (zum Beispiel Fisch, Eier, Geflügel, Fleisch, Salate) – auch wenn Handschuhe getragen wurden • nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten – auch wenn Handschuhe getragen wurden • gegebenenfalls nach dem Naseputzen • gegebenenfalls nach Toilettenbesuch	• Händedesinfektionsmittel	• circa 3 ml Händedesinfektionsmittel Sekunden (laut Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben • Problemzonen einbeziehen (Fingerkuppen, Daumen, Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Handgelenke) • gegebenenfalls Eiweißrückstände auf den Händen zuvor durch Waschen entfernen
Hände waschen 	• bei Arbeitsbeginn • bei sichtbarer Verschmutzung • bei Eiweißrückständen auf den Händen (zum Beispiel Fleischsaft) • nach Toilettenbesuch	• Handwaschpräparat • Einmalhandtücher	• Handwaschpräparat mit lauwarmem Wasser aufschäumen • Hände und Fingerzwischenräume gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen
Hände pflegen 	• am Arbeitsende	• Pflegecreme	• circa haselnussgroße Menge auf Handrücken auftragen • sorgfältig einmassieren

BGW Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Wichtig – Unsere Tipps

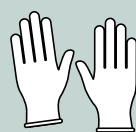
Hautschutz



Benutzen Sie vorbeugend lebensmittelgeeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut.

Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne allergene Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.

Handschuhe



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

Benutzen Sie keine gepuderten Handschuhe, der Puder kann die Haut reizen. Gepuderte Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.

Tragen Sie chemikalienbeständige Schutzhandschuhe mit verlängertem Schaft zum Umstülpen bei Feuchtreinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die dazu verwendeten Mittel können die Haut reizen und zu Allergien führen.

Achten Sie darauf, dass die Hautschutzcreme vor dem Anziehen von Handschuhen eingezogen ist.

Desinfizieren Sie nach dem Ablegen der Handschuhe die Hände, wenn bei der Arbeit Kontakt mit Krankheitserregern möglich war (zum Beispiel 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.

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

Hände desinfizieren



Desinfizieren Sie die Hände mit einem geprüften und als wirksam befundenen lebensmittelgeeigneten alkoholischen Händedesinfektionsmittel. Verwenden Sie keine Mischpräparate aus Handwasch- 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 verteilen und einreiben und diese für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit damit feucht halten.

Waschen Sie Eiweißrückstände auf den Händen vor der Desinfektion ab. Die Wirksamkeit des Händedesinfektionsmittels würde sonst beeinträchtigt.

Hände waschen



Beschränken Sie das Händewaschen auf das notwendige Minimum. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, Hautfette und Feuchthaltefaktoren gehen verloren, die Haut trocknet aus.

Verwenden Sie zum Waschen ein flüssiges pH-hautneutrales Handwaschpräparat. Es erhält den natürlichen pH-Wert der Haut.

Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit einem weichen Einmalhandtuch. 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, und durch den Feuchtigkeitsstau können Hauterkrankungen entstehen.

Hände pflegen



Verwenden Sie Hautpflegecremes am Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren.

Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne allergene Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.