

## Wichtig – unsere Tipps

<b>Hautschutz</b> 	<p>Benutzen Sie vorbeugend lebensmittelgeeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeitszeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut.</p>	<p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.</p>
<b>Handschuhe</b> 	<p>Tragen Sie lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln. Damit können Sie Hautentzündungen und Verunreinigungen vorbeugen.</p> <p>Benutzen Sie ungepuderte Handschuhe, sie sind generell hautverträglicher. Gepuderte Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.</p> <p>Tragen Sie chemikalienbeständige Haushaltshandschuhe 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 Haushaltshandschuhe erkennen Sie an der Kennzeichnung mit Becherglas oder Erlenmeyerkolben.</p> <p>Desinfizieren Sie nach dem Ablegen der Handschuhe 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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Nutzen Sie bei direktem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln Zangen, Gabeln oder andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen. Dadurch können Sie die Handschuhtragezeiten verringern.</p>
<b>Hände desinfizieren</b> 	<p>Desinfizieren Sie die Hände mit einem geprüften und als wirksam befundenem lebensmittelgeeigneten alkoholischen Händedesinfektionsmittel. Verwenden Sie <u>keine</u> Mischpräparate aus Waschlotion und Desinfektionsmittel. Diese führen zu Reizungen und trocknen die Haut stark aus. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als das Händewaschen.</p>	<p>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.</p> <p>Waschen Sie Eiweißrückstände auf den Händen vor der Desinfektion ab. Die Wirksamkeit des Händedesinfektionsmittels würde sonst beeinträchtigt.</p>
<b>Hände waschen</b> 	<p>Waschen Sie die Hände nur bei Arbeitsbeginn, bei sichtbarer Verschmutzung und bei Eiweißrückständen auf den Händen. Auch nach Toilettenbesuch ist eine Händedesinfektion die wirksamere Hygienemaßnahme und ein zusätzliches Waschen ist nur nach Stuhlgang notwendig. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus.</p>	<p>Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern ab. Achten Sie besonders auf gutes Trocknen der Fingerzwischenräume.</p> <p>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.</p>
<b>Hände pflegen</b> 	<p>Verwenden Sie Hautpflegecremes am Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren.</p>	<p>Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.</p>

Bestell-Nr.: TP-HSP-7.0670 - Stand: 06/2014 - LT/LO

## Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche



# Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Was	Wann	Wie	Womit	
<b>Hautschutz</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor Arbeitsbeginn</li> <li>• vor längerem Tragen von Handschuhen</li> <li>• nach dem Händewaschen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ca. kirschkerngroße Menge auf Handrücken auftragen</li> <li>• sorgfältig einmassieren (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hautschutzcreme</b></li> </ul>	
<b>Handschuhe</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln z.B. Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch</li> <li>• bei Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handschuhe nur auf trockenen, sauberen Händen benutzen</li> <li>• bei Tragezeiten über 10 Minuten möglichst Baumwollhandschuhe unterziehen</li> <li>• bei trockenen, sauberen Tätigkeiten Handschuhe ausziehen</li> <li>• keine Handschuhe bei Arbeiten an frei drehenden Maschinenteilen tragen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Einmalhandschuhe</b> (lebensmittelgeeignet)</li> <li>• <b>chemikalienbeständige Haushaltshandschuhe</b></li> </ul>	
<b>Hände desinfizieren</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beim Betreten des Küchenbereiches</li> <li>• vor jedem neuen Arbeitsgang mit leichtverderblichen oder zubereiteten Lebensmitteln (auch Ausgabe von Lebensmitteln)</li> <li>• nach Arbeiten mit problematischer Rohware z.B. Fisch, Eier, Geflügel, Fleisch, Salate – auch wenn Handschuhe getragen wurden</li> <li>• nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten – auch wenn Handschuhe getragen wurden</li> <li>• nach Toilettenbenutzung und dem Naseputzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ca. 3 ml Händedesinfektionsmittel [ ] Sekunden (laut Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben</li> <li>• Problemzonen einbeziehen (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke)</li> <li>• ggf. Eiweißrückstände auf den Händen zuvor durch Waschen entfernen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Händedesinfektionsmittel</b></li> </ul>	
<b>Hände waschen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zum Arbeitsbeginn</li> <li>• bei sichtbarer Verschmutzung</li> <li>• bei Eiweißrückständen auf den Händen z.B. Fleischsaft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschlotion mit lauwarmem Wasser aufschäumen</li> <li>• Hände und Fingerzwischenräume gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Waschlotion</b></li> <li>• <b>Einmalhandtücher</b></li> </ul>	
<b>Hände pflegen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• am Arbeitsende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ca. kirschkerngroße Menge auf Handrücken auftragen</li> <li>• sorgfältig einmassieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pflegecreme</b></li> </ul>	

Unterschrift

Datum