

# Kooperationsprojekt



Gemeinde-  
unfallversicherungsverband  
Westfalen-Lippe



Landesanstalt für  
Arbeitsschutz  
Nordrhein-Westfalen



Rheinischer Gemeinde-  
unfallversicherungsverband

## **Praxishilfe Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe in Küchen**

für die Küchenleitung, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Betriebsärztinnen bzw. Betriebsärzte, Hygienefachkräfte, Sicherheitsbeauftragte, Personalvertretungen

Flüssigkeitsdichte Handschuhe werden in Küchen zum Schutz vor hautschädigenden Substanzen, z.B. bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, oder aus Gründen der Lebensmittelhygiene ("Hygienehandschuhe") getragen.

Längeres Tragen flüssigkeitsdichter Handschuhe belastet die Haut der Hände und kann Hauterkrankungen verursachen oder verschlimmern. Daher sollten sie nur dann getragen werden, wenn durch andere Maßnahmen kein ausreichender Schutz vor hautschädigenden Substanzen zu erreichen ist oder wenn es die Lebensmittelhygiene unbedingt erfordert.

Wir empfehlen für Tätigkeiten in der Küche, bei denen Schutzhandschuhe getragen werden müssen, die jeweils zu verwendenden Handschuhe (flüssigkeitsdichte oder andere Handschuhe, z.B. gegen Schnittverletzungen, Hitze, Kälte etc.) in einen Handschuhplan einzutragen (siehe Anlage: Muster Handschuhplan). Dieser sollte in den betroffenen Küchenbereichen ausgehängt werden. Die Beschäftigten sollten regelmäßig, mindestens bei den Mitarbeiterunterweisungen, auf den Handschuhplan hingewiesen werden. Es ist sinnvoll, in Zusammenarbeit mit der Hygienefachkraft (sofern in Ihrer Einrichtung vorhanden) auch Tätigkeiten in den Handschuhplan aufzunehmen, bei denen "Hygienehandschuhe" getragen werden müssen.

## 1 Auswahlkriterien

### ***Nur geeignete Schutzhandschuhe schützen die Haut!***

Die Auswahl geeigneter flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe ist auf der Grundlage der ermittelten hautschädigenden Arbeitsstoffe (z.B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel) zu treffen. Dabei sollen insbesondere die Fachkräfte für Arbeitssicherheit und die Betriebsärztinnen bzw. Betriebsärzte der Einrichtung eingebunden werden.

Geeignete flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe besitzen folgende Eigenschaften:

- Beständigkeit gegen die verwendeten hautschädigenden Arbeitsstoffe
- ausreichende Reißfestigkeit
- ausreichend lange Stulpen (entsprechend der zu verrichtenden Tätigkeit)
- baumwollbeschichtete Innenfläche
- guter Tragekomfort

### ***Dünnwandige Einmalhandschuhe bieten bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten keinen Schutz!***

Zur Beurteilung des Tragekomforts ist die Einbindung der Beschäftigten bei der Auswahl von Schutzhandschuhen wichtig. Dies kann in der Form geschehen, dass einige Beschäftigte in der Küche geeignete Schutzhandschuhe ausprobieren und bewerten.

Sofern die Handschuhe mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, ist auf ihre Eignung für den Lebensmittelbereich zu achten. (z. B. Herstellerangabe „für den Lebensmittelbereich geeignet“ oder Symbol Weinglas und Gabel)

Derzeit muss bei jedem Schutzhandschuh aus Elastomeren (dehnbarem Kunststoff) damit gerechnet werden, dass allergieauslösende Substanzen (Allergene) enthalten sind. Beschäftigten mit einer vorbestehenden Überempfindlichkeit müssen Schutzhandschuhe unter Vermeidung der bekannten Allergene zur Verfügung gestellt werden.

### ***Beschäftigte mit Allergien brauchen spezielle Handschuhe!***

Bei der Auswahl geeigneter Handschuhe kann die von der Arbeitsgruppe "Schutzkleidung beim Umgang mit Chemikalien" des Arbeitskreises "Dermale Exposition" des UA IV im Ausschuss für Gefahrstoffe erstellte Liste über Allergene in Schutzhandschuhen helfen. (Im Internet veröffentlicht unter [www.gisbau.de](http://www.gisbau.de), Überschrift: Aktuelles)

## **2 Richtige Verwendung**

### ***Schutzhandschuhe schützen nur bei richtiger Verwendung die Haut!***

Daher muss das Küchenpersonal Folgendes beachten:

- Verwendung nur für die konkret hautgefährdende Tätigkeit (siehe Handschuhplan)
- Begrenzung der Tragezeit auf das unbedingt notwendige Maß (Tragezeit-Minimierung)
- keine gemeinsame Benutzung von Schutzhandschuhen durch mehrere Beschäftigte
- gründliche Trocknung der Hände vor dem Anziehen der Handschuhe (auch zwischen den Fingern!)
- möglichst Unterziehen dünner, waschbarer Baumwollhandschuhe (regelmäßig wechseln!)
- Umklappen der Stulpen bei Arbeiten über Schulterhöhe
- sofortiger Austausch der Handschuhe bei Feststellung einer Beschädigung oder Undichtigkeit
- Trocknung der Innenseite wiederverwendbarer Schutzhandschuhe nach der Benutzung
- Reinigung und Pflege wiederverwendbarer Handschuhe entsprechend den Herstellerangaben

## **3 Förderung der richtigen Verwendung flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe**

Mit folgenden Maßnahmen kann die "richtige" Verwendung flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe gefördert werden:

- regelmäßige Informationen des Küchenpersonals über die Schutzwirkung geeigneter Handschuhe sowie die Hautschädigung durch lange Tragezeiten oder ungeeignete Handschuhe
- Bereitstellung geeigneter Schutzhandschuhe und waschbarer dünner Baumwollhandschuhe auf allen Arbeitsplätzen in verschiedenen Größen und ausreichenden Mengen
- einfache Ersatzbeschaffung der Handschuhe
- vorbildliches Verhalten der Vorgesetzten
- Lob der Beschäftigten für die "richtige" Verwendung von Schutzhandschuhen
- Konsequentes Unterbinden von Fehlverhalten bei der Verwendung von Handschuhen