

PRAXIS

- KÜCHENHYGIENE
- VERKEHRSMITTELREINIGUNG
- DER AKTUELLE SCHADENSFALL



HAUTHYGIENE IN DER KÜCHE

REGELMÄSSIGE PFLEGE IST PFLICHT

Hauterkrankungen nehmen mit einem Anteil von über 20 Prozent eine Spitzenposition bei den Berufserkrankungen ein. Gerade deshalb sollte man das besonders stark belastete Organ Haut sorgfältig pflegen.

In Küchen herrschen für Hand und Haut extreme Bedingungen. Hohe Luftfeuchtigkeit, ständiger Kontakt mit Lebensmitteln, mit Ölen und Fetten, mit kaltem und heißem Wasser, mit Reinigungs-, Spül- und Desinfektionsmitteln unterzieht die Hände im täglichen Arbeitsprozess einem Dauerstress.

Hinzu kommt, dass das Tragen von Handschuhen, regelmäßiges Händewaschen und die Desinfektion der Hände in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ein Muss sind. Denn um Mikroorganismen, Bakterien und Keime nicht das Feld zu überlassen, gelten für das Personal verständlicherweise besondere Anforderungen bezüglich der Handhygiene.

Auf Dauer reagiert die Haut allerdings gereizt. Die Hornschicht quillt auf, Hautfette gehen verloren. Trockene oder rissige Haut sind erste Anzeichen für eine Irritation der Haut und Ausgangspunkt für eine Vielzahl von Erkrankungen. Die einmal geschädigte Haut bietet keine geschlossene Barriere mehr, Schadstoffe und Krankheitserreger können ungehindert eindringen.

Berufsbedingte Hauterkrankungen nehmen nach wie vor mit einem Anteil von über 20 Prozent eine Spitzenposition bei den angezeigten Berufserkrankungen ein. Gerade deshalb sollte man diesem besonders stark belasteten Organ auch besondere Pflege zuteilwerden lassen. Denn gestresste Haut benötigt Hilfe. Und sie braucht Zeit, sich zu regenerieren. Nur der verantwortungsvolle Umgang mit Waschemulsionen, mit Desinfektionsmitteln und Pflegeprodukten kann dauerhaft und nachhaltig für Entlastung sorgen.

HÄNDEWASCHEN SELBSTVERSTÄNDLICH

Dass man bei der Arbeit in der Küche keinen Handschmuck und keine Armbanduhr tragen sollte, versteht sich von selbst. Auch Nagellack ist tabu, die Fingernägel sollten kurz und sauber sein. Vor Arbeitsbeginn sollten die Hände gründlich gewaschen werden, außerdem bei sichtbarer Verschmutzung und bei Eiweißrückständen, vor allem nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Geflügel und Eiern. Dabei sollten auch die Handoberflächen und die Bereiche zwischen den Fingern gründlich mit einbezogen werden. Zum Einsatz sollte ein hautschonendes, neutrales Handwaschmittel kommen, auch der Gebrauch einer Nagelbürste ist anzuraten. Die Flüssigseife sollte 20 bis 30 Sekunden einwirken. Und nach dem Händewaschen sollte gründlich mit warmem Wasser abgespült und hygienisch getrocknet werden. Dafür sind Einmalhandtücher aus Papier oder Rollenhandtücher in Handtuchspendern geeignet. Nach einem Toilettenbesuch ist die zusätzliche Händedesinfektion notwendig.

DESINFIZIATIONSMITTEL EINWIRKEN LASSEN

Die Desinfektion der Hände sollte nur mit einem geprüften und lebensmittelgeeigneten, alkoholischen Desinfektionsmittel durchgeführt werden. Ziel ist es, das Risiko einer Infektion zu vermeiden und die Übertragung gefährlicher Erreger zu minimieren. Mischpräparate aus Waschlotion und Desinfektionsmittel sind dazu ungeeignet. Sie führen außerdem zu Reizungen und trocknen die Haut aus. Das Desinfektionsmittel sollte ein möglichst breites Wirkungsspektrum haben und für Mensch und Umwelt unbedenklich sein. Nicht alle Mittel sind für den Einsatz in der Küche geeignet. Das Mittel muss auf trockenen Händen angewandt werden. Wirklich wirksam ist die Desinfektion nur, wenn mindestens drei Milliliter Desinfektionsmittel (zwei Pumpstöße) benutzt werden und man es anschließend mindestens 30 Sekunden lang einwirken lässt.

► Erst mit sorgfältigem Abtrocknen wird die notwendige Hygiene erreicht.



HANDSCHUHE BENUTZEN

Lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe sind beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln erste Wahl. So kann Hautreizungen vorgebeugt werden. Für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind dagegen chemikalienbeständige Schutzhandschuhe mit verlängertem Schaft notwendig. Dabei sollte man die Handschuhe allerdings nur so oft und solange tragen, wie unbedingt nötig.

Denn bei Schutzhandschuhen aus Gummi- oder Kunststoffmaterialien kommt es zu einem Nässe- und Feuchtigkeitsstau auf der Haut. Auch dieser führt dazu, dass die obere Hornschicht der Haut aufquillt und die Hautbarriere durchlässig wird. Bei längeren Tragezeiten können untergezogene Baumwollhandschuhe dafür sorgen, die Feuchtigkeit zu minimieren. Trotzdem sollte beim längeren Tragen von Schutzhandschuhen zuvor immer eine entsprechende Hautschutzcreme aufgetragen werden, die das Aufquellen der Haut verhindert.

BESONDERS WICHTIG: DIE PFLEGE

Alkoholische Desinfektionsmittel entziehen der Haut zusätzlich tagtäglich wertvolle Fette, verursachen Rötungen, Spannungsgefühle oder Juckreiz. Bei mangelnder Pflege sind Hauterkrankungen die Folge. Von alleine kann die Haut sich der ständigen Umwelteinflüsse nicht erwehren und regenerieren. Deshalb braucht eine derart beanspruchte Haut dringend Hilfe. „Der Einsatz einer rückfettenden, neutralen Handcreme ist gerade in Lebensmittel be- und verarbeitenden Bereichen vor jeder Pause und nach jeder Arbeitsschicht unbedingt notwendig“, erklärt Lebensmittelchemiker Orcun Kurthan bei Layer Chemie, einem Spezialisten für die Hygienesicherheit.

Anzeige



KATRIN
Katrin ist eine Marke der Mettler Group.

WEIL HYGIENE AUCH EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS IST: KATRIN.

Katrin – innovative Hygiene-, Papier- und Spenderlösungen

SPAREN €	KOMFORT 👤
ROBUST 👊	DESIGN 📄

Mehr erfahren unter: www.katrin.com

Mindestens drei Milliliter Desinfektionsmittel und 30 Sekunden Einwirkzeit sind bei der Händedesinfektion nötig.

Der Einsatz einer rückfettenden, neutralen Handcreme ist gerade in Lebensmittel be- und verarbeitenden Bereichen vor jeder Pause und nach jeder Arbeitsschicht unbedingt notwendig.

Orcun Kurthan



Die richtigen Schutz- und Pflegepräparate unterstützen die Regeneration und dienen der Wiederherstellung und Aufrechterhaltung der natürlichen Barrierefunktion der Haut. Hautpflegende Inhaltsstoffe, (Fette, Öle, Wachse, Feuchthaltesubstanzen) erleichtern und fördern die Eigenregeneration.

PFLEGE AUF HAUTTYP ABSTIMMEN

Konsequent durchgeführte Hautschutzmaßnahmen, eine schonende Hautreinigung und eine abschließende Hautpflege können auch in zunehmendem Alter dafür sorgen, Hauterkrankungen zu vermeiden und Hände glatt und geschmeidig zu halten. „Die Anwendung der meisten Hautschutz- und Pflegemittel ist nur sinnvoll, wenn sie von Anfang an konsequent durchgeführt wird und nicht erst, wenn Hautschäden eingetreten sind“, sagt Orcun Kurthan.

Ein individueller Pflegeplan und eine Auswahl der Pflegeprodukte sollte je nach Hauttyp erstellt und durchgeführt werden. ■

Christiane Diekmann

peter.hartmann@holzmann-medien.de



Die Pflege mit einer rückfettenden, neutralen Handcreme ist vor jeder Pause und nach jeder Arbeitsschicht wichtig.

3M Science.
Applied to Life.™

3M™ Quick Clean Griddle System

**Die clevere Art der Grillreinigung.
Spart Zeit und Kraft.**

Alles was Sie brauchen in einem Kit:
Reinigungsflüssigkeit, Scotch-Brite™ Handpad 450 und Padhalter

Ihre Vorteile:

- Schnell und unkompliziert – bis zu doppelt so schnell, wie die herkömmliche Grillreinigung
- Wirkungsvoll – entfernt Bratfett und eingebackene Lebensmittelreste bei 150–175 °C vom Grill
- Die Inhaltsstoffe des Flüssigreiners entsprechen den Vorschriften für Reinigungsmaterialien in der Küche – keine reizenden Dämpfe
- Langer Griff schützt die Hände vor Berührung mit dem heißen Grill

Sehen Sie selbst:



🇩🇪 + 49 2131 14 4846

🇦🇹 + 43 1 866 862 44

🇨🇭 + 41 44 724 91 21

**Speziell
für die
Grillreinigung!**



3M und Scotch-Brite sind
Handelsmarken der 3M.
© 3M 2018. All rights reserved.