

Einweghandschuhe an Feinkosttheken

Die Arbeitsinspektion möchte die auch aus Umweltschutzgründen und für die Gesundheit der Angestellten bedenklichen Handschuhe künftig nur noch dort eingesetzt sehen, wo sie sinnvoll sind.



Seit Dezember und noch bis Mai läuft eine erste Phase einer Schwerpunktaktion zu in heimischen Supermärkten im Rahmen der Österreichischen Arbeitsschutzstrategie. Sie soll Betreibern und Mitarbeitern aufzeigen, wo Einweghandschuhe notwendig sind – nämlich nur als persönliche Schutzausrüstung im Umgang mit gesundheitsgefährdenden Substanzen.

Einmalhandschuhe beseitigen “erwiesenermaßen nicht hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln”, sondern führten bei den Verwendern wie den Kunden “zu einem falschen Gefühl der Sicherheit”,

heißt es beim Arbeitsinspektorat. Durch das längerfristige Tragen entstehe ein feuchtes Milieu und die Hautschichten werden aufgeweicht. Juckreiz, Irritationen, aber auch Hautkrankheiten durch Keime oder Allergene seien die Folgen.

Es wird vor allem auch auf eine Studie aus Deutschland verwiesen, die nahelegt, dass das Tragen von Handschuhen an Feinkostbedienungstheken keineswegs hygienischer ist als das Arbeiten mit bloßen – sauberen – Händen unter Verwendung geeigneter Werkzeuge. Besser seien also Zangen, Gabeln oder Folien im Umgang mit Wurst, Fleisch und Käse. “Diese Studie hat eindrucksvoll nachgewiesen, dass bereits nach fünfminütigem Umgang mit Lebensmitteln auf Handschuhen, Händen und Geräten eine starke Bakterienbesiedlung vorhanden ist. Dabei spielte es keine Rolle, ob die Versuchspersonen mit oder ohne Handschuhe gearbeitet haben”, informiert das Arbeitsinspektorat. “Gepflegte, gesunde Hände und saubere Arbeitsutensilien sind hygienischer als jeder Einsatz von Einmalhandschuhen.”

Bei der laufenden Aktion handelt es sich um eine gemeinsame Initiative von u.a. Gesundheits- und Sozialministerium sowie dem dort etablierten Arbeitsinspektorat, Wirtschafts- und Arbeiterkammer, AUVA, ÖGB und Lebensmittelaufsicht. Die Kunden werden per Aushängen in den Geschäften informiert. “Ab 1. Mai arbeiten dann alle im österreichischen Lebensmittelhandel mit dieser Arbeitstechnik”, sagte Paul Bacher, Geschäftsführer von Spar Kärnten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at