

Handschuhe im Lebensmittelverkauf: kein Hygienevorteil!

Das ist das Ergebnis einer gemeinsamen Untersuchung der Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel (BGE) mit dem Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg und der Fachhochschule Albstadt-Sigmaringen, Fachbereich Ernährungs- und Hygienetechnik.

Der Einsatz von Einmalhandschuhen beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, wie Fleisch, Wurstwaren, Fisch oder Käse führt nicht zu einer verbesserten Hygiene! Er führt jedoch zu mehr Hauterkrankungen beim Verkaufspersonal.

In einer Studie wurden die hygienischen Bedingungen in 68 Geschäften und Supermärkten erfasst und durch 410 Proben die bakterielle Verunreinigung mit krankheitsverursachenden Erregern und Indikatorbakterien auf bloßen und behandschuhten Händen sowie auf den Schneidbrettern während des Thekenverkaufs von Lebensmitteln ermittelt.

Technische Aufsichtsbeamte der Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel (BGE) besuchten die Betriebe während der Öffnungszeiten. Dabei wurden 260 Fragebögen ausgefüllt: 192 Personalfragebögen erfassten die berufliche Ausbildung im Einzelhandel, Arbeitserfahrung, Gebrauch von Einweghandschuhen, Wechselfrequenz der Handschuhe, Hautprobleme sowie Allergien und 68 Betriebsfragebögen dokumentierten die Art des Betriebes, die "Frischebereiche", Regeln für die Handhabung der Einweghandschuhe, das Vorhandensein eines HACCP-Konzeptes und eines Hautschutzplanes.



ERGEBNISSE DER PROBENNAHMEN

Die Ergebnisse der RODAC-Abklastschplatten von bloßen Händen verglichen mit behandschuhten Händen während der Arbeit zeigten keinen statistisch signifikanten Unterschied in der Anzahl der krankheitsverursachenden Erreger und Indikatorbakterien. Das heißt: **Einmal-Handschuhe sind nicht hygienischer als die Haut der Hände beim untersuchten Verkaufspersonal.**

SCHLUSSFOLGERUNGEN der Studie

Auf das Tragen von Einmal-Handschuhen kann aus hygienischer Sicht verzichtet werden. Aus arbeitsmedizinischer Sicht muss bei der Verkaufstätigkeit sogar darauf verzichtet werden. Sinnvoll ist der Einsatz von Handschuhen nur dann, wenn sie die Hände vor aggressiven Stoffen schützen, z. B. beim Würzen von Fleischwaren oder bei Reinigungsarbeiten. Handschuhe sind daher nur gezielt und nur kurzfristig zu verwenden.



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

Bundesweite Untersuchung bestätigt: Kein Hygienevorteil durch Handschuhe beim Backwarenverkauf

Bargeld in Deutschland kaum mit Keimen belastet

Berlin, 12.12.2017 – Eine bundesweite Untersuchung in Handwerksbäckereien hat ergeben, dass die Benutzung von Handschuhen beim Verkauf von Backwaren keinen hygienischen Vorteil bringt. Dies liegt vor allem daran, dass Bargeld in Deutschland weitaus weniger mit Keimen belastet ist als bisher angenommen. Für die Untersuchung hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bundesweit Handwerksbäckereien untersucht. Das Ergebnis der Untersuchung hat die BGN am vergangenen Freitag bei einer Vortragsveranstaltung veröffentlicht.

Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, erklärt das eindeutige Ergebnis: „Die Untersuchung hat ergeben, dass die Oberfläche von Backwaren kaum mit Keimen besiedelt ist. Deshalb macht es keinen wesentlichen Unterschied, ob das Verkaufspersonal Handschuhe benutzt oder nicht. Regelmäßiges Händewaschen ist genauso gut geeignet, führt jedoch zu deutlich weniger Hauterkrankungen als das Tragen von wasserundurchlässigen Handschuhen.“

Konkret heißt dies: Die Oberfläche von Backwaren aus Bäckereien, die Handschuhe verwenden, liegt durchschnittlich bei 15,1 Bakterien/cm². Wird auf Handschuhe verzichtet, beträgt der Wert 14,8 Bakterien/cm². Dr. Roland Sohmen von der BGN, der die Untersuchung geleitet hat, erläutert diese Ergebnisse: „Beide Werte liegen im unbedenklichen Bereich. Das Tragen von Handschuhen bringt keinen Vorteil für die Hygiene, sondern kann vielmehr der Gesundheit des Personals schaden und die Umwelt unnötig belasten. Brötchen aus einer



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Pressemitteilung

Handwerksbäckerei sind in Ableitung der Ergebnisse aus hygienischer Sicht für die Kunden sicher.“

Die Untersuchung hat zudem ergeben, dass auch Münzen und Scheine bis 10 Euro kaum mit Keimen besiedelt sind. Die Werte liegen im Schnitt bei unter 20 Keimen/cm². Nur der 5-€-Schein ist im Durchschnitt etwas höher belastet, 5 Prozent wiesen Werte über 200 Keimen/cm² auf. Dr. Sohmen stellt klar: „Auch der höhere Wert auf dem 5-€-Schein bietet mit Blick auf Kontaminationsraten von Oberflächen der „Umwelt“, keinen Anlass zur Sorge. Die Lebensmittelsicherheit ist nicht in Gefahr.“

In Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und der BGN haben 44 Handwerksbäckereien Proben direkt aus dem täglichen Verkaufsgeschehen genommen, um die tatsächlich auftretende Keimbelastung auf Backwaren und auf Bargeld zu untersuchen. Anlass der Untersuchung war die auffällig hohe Fallzahl an Hauterkrankungen unter dem Verkaufspersonal im Bäckerhandwerk. Die Untersuchung wird im kommenden Jahr in Filialen von Großbäckereien fortgesetzt.

Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Die deutschen Innungsbäcker werden seit 1948 durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. auf lokaler, regionaler, Bundes- sowie EU-Ebene vertreten. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland vertritt der Zentralverband die Interessen von 11.737 Betrieben mit ca. 273.400 Beschäftigten in Bäckereien, Konditoreien, Familienbetrieben und Großbäckereien. Durch den engen Kontakt zum Gesetzgeber hat der Verband gemeinsam mit den Landesinnungsverbänden und den Bäckerinnungen die Möglichkeit, die Interessen seiner Mitglieder erfolgreich durchzusetzen. Durch seine Arbeit sichert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. die Zukunft der deutschen Innungsbäcker, indem er auf die Politik zugeht und die Belange des Bäckerhandwerks vertritt.



Pressemitteilung

Bei der Vorbereitung neuer Gesetzesentwürfe, Verwaltungsanordnungen oder politischen Planungen steht der Zentralverband den Verantwortlichen beratend zur Seite und versorgt sie mit wertvollen Informationen. Auch die Förderung des Nachwuchses ist ein zentraler Punkt in der Verbandsarbeit. Mit Initiativen wie „Bäckman“ oder „Back dir deine Zukunft“ werden gezielt Kinder und Jugendliche über den Beruf des Bäckers informiert. Neben der Interessenvertretung seiner Mitgliedsunternehmen und der Nachwuchsförderung klärt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. über die Internetseite www.innungsbaecker.de auch Verbraucher rund um die Themen Brot, Backwaren und das Bäckerhandwerk auf. Ob Rezepte oder Artikel zur Brotkultur in Deutschland, hier werden der Innungsbäcker und die Kunst des Brotsbackens in den Mittelpunkt gerückt. Der Zentralverband wird durch das Präsidium des Bäckerhandwerks mit Michael Wippler als Präsidenten vertreten. Die Geschäfte leitet Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider.

Pressekontakt

Michael Wippler, Präsident

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer

Tel: (030) 20 64 55-0

E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de

Internet: www.baeckerhandwerk.de