



# BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen  
im öffentlichen Dienst e.V.

## Handschuhe als Schutz – in Küchen und an Lebensmitteltheken ein Problem?

Bald ist wieder Faschingszeit. Verkleidet als Arzt gehören die Untersuchungshandschuhe zum Kostüm wie der weiße oder grüne Kittel. Für Ärzte bedeuten Handschuhe Schutz vor Infektionskeimen, denen sie durch Kontakt mit kranken Menschen oder infektiösem Material ausgesetzt sein können.

Wie sieht das aus bei Berufen in der Lebensmittelverarbeitung? Gehören Handschuhe ebenso zwingend zur Ausstattung eines Kochs, Fleischers, Bäckers oder des Personals an Fleisch- oder Käsetheke?

Vorweg genommen - die Antwort lautet: Besser nicht.

### Handschuhe – hygienischer im Umgang mit Lebensmitteln?

Verschiedene Berufsgenossenschaften haben im Rahmen einer Kampagne für den Hautschutz Untersuchungen durchführen lassen. Dabei stellte sich heraus, dass Handschuhe genau wie Hände schon nach nur 5 Minuten stark von Keimen besiedelt sind, wenn sie mit Lebensmitteln, besonders Fleisch, in Kontakt kommen. [1]

Hände werden während Tätigkeiten, die sie verschmutzen lassen, häufiger gewaschen - Handschuhe in der Regel nicht.

Will man hygienisch mit Handschuhen arbeiten, dürfte man sie im wörtlichen Sinne nur so benutzen wie sie heißen: **Einmal**-Handschuhe. Sie sind nach einmaligem Kontakt mit Gegenständen und Lebensmitteln verunreinigt, d.h. von Keimen besiedelt. Wird mit solchen Handschuhen das nächste Lebensmittel berührt, werden die Keime übertragen und damit das Lebensmittel mit Keimen belastet.

Handschuhe aus Kunststoffen können außerdem für den Träger ungesund sein. Unter der dichten Hülle beginnt die Haut zu schwitzen. Da Verdunstung durch die Hülle nicht möglich ist, staut sich die Feuchtigkeit und führt zum Aufweichen der Haut. Die Haut kann dadurch geschädigt werden: Schadstoffe und Keime finden leichter Zutritt.

### Handschuhe und deren Zusammensetzung – gut für Lebensmittel und Hände?

Vinylhandschuhe bestehen aus Polyvinylchlorid (PVC). Damit sie so geschmeidig sind und sich der Handform gut anpassen können, muss dem eigentlich harten Kunststoff PVC eine erhebliche Menge an weichmachenden Substanzen zugesetzt werden. Diese Stoffe machen etwa 40 – 50 % des Materials von Vinylhandschuhen aus. Bei Weichmachern handelt es sich meist um niedermolekulare Verbindungen, die im Gerüst des Kunststoffes nicht fest gebunden sondern frei beweglich sind, wodurch letztlich der weichmachende Effekt eintritt.

Diese Beweglichkeit hat Nachteile: Bei Kontakt der Handschuhe mit bestimmten Materialien können die Weichmacher sehr leicht aus dem Handschuh in das Kontaktmaterial einwandern. Dies passiert besonders bei Berührung mit fetthaltigen Lebensmitteln.

Die Weichmacher können auch die menschliche Haut durchdringen. Das ehemalige Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV, jetzt Bundesinstitut für Risikobewertung – BfR) hat im Jahr 2001 in einer Stellungnahme dargestellt, dass vor allem bei längerem Tragen der Handschuhe über mehrere Stunden die Aufnahme von Weichmachern durch die Haut nicht zu vernachlässigen ist. [2]

Handschuhe, die unter Verwendung von Naturkautschuklatex hergestellt wurden, können noch natürliche Bestandteile der Latexmilch in Form von Eiweißen enthalten. Einige dieser Eiweiße wirken sensibilisierend und können zur Entstehung einer Latexallergie beitragen. [3]

Viele andere Substanzen sind aus technologischen Gründen bei der Herstellung von Handschuhen erforderlich. Neben dem Grundmaterial wie Latexmilch oder den Ausgangsstoffen für Synthetikgummi sind das Zusatzstoffe wie Vulkanisationsbeschleuniger, Alterungsschutzmittel, Farbpigmente oder antimikrobielle Substanzen. Auch einige dieser Stoffe sind Allergene. [4]

In der europäischen Verordnung über Lebensmittelhygiene (VO (EG) Nr. 853/2004 [5]) werden beim Umgang mit Lebensmitteln ausreichend Handwaschbecken an geeigneten Standorten, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen verlangt. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Tragen feuchtigkeitssichtiger Handschuhe beim Kontakt mit Lebensmitteln wird in der Verordnung nicht gefordert.

### **Handschuhe – Wann sinnvoll im Umgang mit Lebensmitteln und gibt es Alternativen?**

Die Verwendung von Handschuhen ist sinnvoll, wenn zum Beispiel Kunden in direkten Kontakt mit dem Lebensmittel kommen können. Kunden waschen sich beim Betreten eines Geschäftes in der Regel nicht vorher die Hände, waren vielleicht schon den ganzen Tag unterwegs. Deshalb liegen an Backstraßen Handschuhe und Zangen für die Selbstbedienung bereit. So ist eine hygienische Entnahme der Backwaren gewährleistet. Bakterien oder Viren werden nicht auf die Erzeugnisse übertragen.

Ein weiterer Grund für das Tragen von Handschuhen kann der Schutz des Trägers sein, zum Beispiel beim Umgang mit aggressiven Stoffen oder stark färbenden Lebensmitteln.

Muss tatsächlich im Umgang mit einem Lebensmittel mit Handschuhen gearbeitet werden, ist bei der Auswahl einiges zu beachten: Aus welchem Material bestehen die Handschuhe? Mit welchen Arten von Lebensmitteln dürfen sie in Berührung kommen? Welche Kontaktzeit und welche Kontakttemperatur sind zulässig?

Gute Alternativen für Handschuhe sind Zangen und Gabeln. An einer Bedientheke ist es auch die Folie oder der Folie- oder Papierbeutel, in den das Produkt ohnehin verpackt wird. Letzteres ist tatsächlicher Einmalkontakt und bei entsprechender gesetzeskonformer Beschaffenheit des Verpackungsmaterials die hygienischste Variante.

### **Fazit**

Handschuhe im Lebensmittelbereich stehen tatsächlicher Hygiene eher entgegen. Der Grund dafür ist, dass sie – anders als Hände – nicht regelmäßig gewaschen und zudem zu lange benutzt werden. Außerdem kommt es vor, dass Materialien verwendet werden, die für den vorgesehenen Zweck nicht geeignet sind. Ein Beispiel dafür ist die Verwendung weichmacherhaltiger Handschuhe im Umgang mit fettigen Lebensmitteln.

Regelmäßige Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelkontrolle tragen dazu bei, dass gesetzliche Vorgaben besser eingehalten werden. Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BfL gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen und apparativen Ausstattung.

**Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:**

- **Experten in Sachen Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenständen, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik**
- **Kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

**Literatur:**

- [1] Präventionskampagne Haut – Hygiene und Hautschutz an Frischetheken, Deutsche gesetzliche Unfallversicherung Fachbereich Persönliche Schutzausrüstungen Sachgebiet Hautschutz [http://www.dguv.de/medien/fb-psa/de/sachgebiet/sg\\_hautschutz/krefelder\\_hautschutz/krefelder\\_hautschutz\\_2008/kraft\\_buehrig.pdf](http://www.dguv.de/medien/fb-psa/de/sachgebiet/sg_hautschutz/krefelder_hautschutz/krefelder_hautschutz_2008/kraft_buehrig.pdf)
- [2] Stellungnahme des BgVV zu Vinyl-Einweghandschuhen im Kontakt mit Lebensmitteln, Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin bgvv Januar 2001 [http://www.bfr.bund.de/cm/343/stellungnahme\\_des\\_bgvv\\_zu\\_vinyl\\_einweghandschuhen\\_im\\_kontakt\\_mit\\_lebensmitteln.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/stellungnahme_des_bgvv_zu_vinyl_einweghandschuhen_im_kontakt_mit_lebensmitteln.pdf)
- [3] Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung DGUV, BGI/GUV-I 8584 Achtung Allergiegefahr Oktober 2012 <http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/i-8584.pdf>
- [4] Berufsgenossenschaft der Bauwirtschaft BG Bau, GISBAU Allergene Erläuterungen zur Handschuhliste <http://www.bgbau.de/gisbau/service/allergene>
- [5] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004 S.1) <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1515420019010&uri=CELEX:02004R0852-20090420>

Geschrieben von: Landesverband Thüringen

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)  
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, [d.lehmann@lebensmittel.org](mailto:d.lehmann@lebensmittel.org)