



Wir beraten Sie gerne.

Unfallverhütungsdienste der AUVA

Graz: +43 316 505-2603
 Klagenfurt: +43 463 58 90-5000
 Linz: +43 732 23 33-8405
 Salzburg: +43 662 21 20-4442
 Dornbirn: +43 5572 269 42-21
 Innsbruck: +43 512 520 56-0
 Wien: +43 1 33 1 33-252
 Oberwart: +43 3352 353 56-300
 St. Pölten: +43 2742 25 89 50-0

Präventionszentren der AUVA

Zuständig für Arbeitsstätten mit bis zu 50 Beschäftigten
 (Gesamtzahl der im Unternehmen Beschäftigten: max. 250)

Graz: +43 316 505-1000
 Klagenfurt: +43 463 58 90-6000
 Linz: +43 732 23 33-8465
 Salzburg: +43 662 21 20-4462
 Dornbirn: +43 5572 269 42-40
 Innsbruck: +43 512 520 56-10
 Wien: +43 1 33 1 33-1000
 Oberwart: +43 3352 353 56-1000
 St. Pölten: +43 2742 25 89 50-1000



Gepflegte Hände für feine Kost

Gesunde Haut beim Umgang mit Lebensmitteln



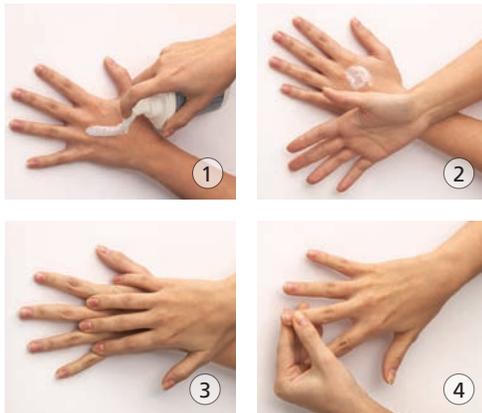
Unsere Informationen helfen Ihnen, arbeitsbedingte Hautprobleme zu vermeiden und trotzdem hygienisch zu arbeiten.

Stellen Sie lebensmittelgeeignete Hautschutzcremen und Hautpflegeprodukte zur Verfügung.

Händedesinfektionsmittel sind nach der Hautschutzcreme aufzutragen.

Schulen Sie Ihre MitarbeiterInnen im Umgang mit Gabeln, Zangen oder anderen Hilfsmitteln. Damit lässt sich der direkte Hautkontakt mit den Lebensmitteln wesentlich reduzieren.

Richtig eincremen



Checkliste <small>(Je mehr Fragen Sie mit „Ja“ beantworten, umso besser.)</small>	JA	NEIN
Verwenden Ihre MitarbeiterInnen Hilfsmittel wie Gabeln, Zangen etc. zum Anfassen/Aufnehmen der Frischware?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tragen Ihre MitarbeiterInnen Handschuhe nur dort, wo es notwendig ist (z. B. beim Marinieren, Reinigen)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arbeiten Ihre MitarbeiterInnen ohne Hand- und Armschmuck?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Liegen Hautschutz- und Hygienepläne für die einzelnen Arbeitsbereiche auf?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haben Sie Spender für Desinfektionsmittel, Hautschutz, -reinigung, -pflege?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Stellen Sie rückfettende Händedesinfektionsmittel zur Verfügung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verwenden Ihre MitarbeiterInnen Einmalhandtücher?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verzichten Sie auf Kombinationspräparate (Händedesinfektion und Handreinigung in einem Produkt)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Achten Sie auf sofortige Wundversorgung auch kleiner Wunden?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zeigen Sie Ihren MitarbeiterInnen regelmäßig, wie man sich schützt?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sind Ihre MitarbeiterInnen nachweislich unterwiesen?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Handschuhtragen – aber richtig!

Sogenannte „Hygienehandschuhe“ sind schon nach kurzer Verwendung keimbelastet. Für die Ware bringen sie nur wenig Vorteil, für die Haut der Beschäftigten aber große Nachteile (aufgequollene Haut wie Wäscherinnenhände, leichte Verletzbarkeit ...).

Lassen Sie Ihre MitarbeiterInnen nicht dauernd Handschuhe tragen, sondern nur, wenn es unbedingt notwendig ist, z. B.

bei Arbeiten wie Würzen, Marinieren lebensmittelgeeignete Handschuhe;



bei Reinigungsarbeiten

Handschuhe laut Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Reinigungsmittel. Bei starkem Schwitzen Baumwollunterziehhandschuhe verwenden.