

Werkhofstrasse 5  
4509 Solothurn  
Telefon 032 627 24 03  
Telefax 032 627 24 29  
kls@ddi.so.ch

---

## Sind Handschuhe in Lebensmittelbetrieben sinnvoll?

---

### **Offenverkauf**

Verschiedene Studien zeigen, dass der Einsatz von Einmalhandschuhen im Bedienungsverkauf, also bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln, die Hygiene nicht verbessert. Das Verkaufspersonal klagt beim Tragen von Handschuhen vermehrt über Hautirritationen. Zudem vermitteln Handschuhe oft ein falsches Hygienegefühl, wenn sie nicht gezielt nur für bestimmte Arbeiten eingesetzt werden.

Generell gilt an der Verkaufstheke: Lieber saubere Hände als verunreinigte Handschuhe.

### **Produktion**

In der Produktion kann der Einsatz von Handschuhen für bestimmte Arbeitsgänge sinnvoll sein. Beispielsweise beim Mischen von sehr heiklen Zutaten und Speisen können Handschuhe Kontaminationen verhindern. Zudem können die Hände vor aggressiven Stoffen geschützt werden, wie zum Beispiel beim Würzen von Fleischwaren oder bei Reinigungsarbeiten. Handschuhe sind jedoch nur gezielt für einen Arbeitsgang und nur kurzfristig zu verwenden.

Generell gilt in der Produktion: Ein gezielter und kurzfristiger Einsatz von Handschuhen kann sinnvoll sein.