

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 Bedienungsv Verkauf, 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.