

# Einweghandschuhe in der Küche

Stand 15. Oktober 2026

Einweghandschuhe werden kurz und gezielt eingesetzt. Sie ersetzen die Händehygiene nicht. Diese Arbeitsanweisung gilt für Mitarbeitende und Kandidatinnen und Kandidaten in der Küche. Sie dient der Vermeidung von Kontaminationen und ist in die betriebliche Selbstkontrolle einzubinden.

## Einsatz nach Tätigkeit und Risiko

- Genussfertige Speisen möglichst mit sauberen Zangen, Besteck oder anderen geeigneten Hilfsmitteln handhaben. Ist direkter Handkontakt nötig, nach Hygienekonzept mit sauberen Händen oder frisch angezogenen Handschuhen arbeiten. Eine generelle Handschuhpflicht lässt sich aus den genannten Vorschriften nicht ableiten.
- Kleine, nicht infizierte Wunden wasserdicht und sicher abdecken. Bei Handkontakt mit Lebensmitteln zusätzlich einen geeigneten Einweghandschuh über dem Verband tragen. Infizierte Wunden und Krankheitssymptome unverzüglich melden; ein Handschuh allein hebt ein Tätigkeitsverbot nicht auf.

## Richtig anziehen und konsequent wechseln

- Vor dem Anziehen Hände gemäss Hygienekonzept reinigen und vollständig trocknen; bei vorgesehener Desinfektion deren Einwirkzeit abwarten. Handschuhe passend wählen und die Kontaktflächen möglichst nicht berühren.
- Sofort wechseln bei Beschädigung, Verschmutzung, Arbeitsunterbruch und jedem Wechsel von unreinen zu reinen Arbeiten, besonders von rohen tierischen Produkten zu genussfertigen Speisen. Auch nach Kontakt mit Telefon, Gesicht, Geld, Abfall, Verpackungen oder verschmutzten Griffen wechseln.
- Beim Wechsel übertragbare Allergene beachten. Vor einer allergenempfindlichen Zubereitung Handschuhe wechseln, Hände reinigen und saubere Geräte einsetzen. Desinfektion entfernt Allergene nicht zuverlässig.
- Handschuhe so ausziehen, dass die Aussenseite Hände und Lebensmittel nicht berührt. Sofort entsorgen und Hände gemäss Hygienekonzept reinigen. Einweghandschuhe weder waschen noch desinfizieren oder wiederverwenden.

## Geeignete Produkte und Hautschutz

- Nur für den vorgesehenen Lebensmittelkontakt geeignete, ungepuderte Handschuhe verwenden. Herstellerangaben zu Lebensmittelart, Fett, Temperatur und Kontaktdauer einhalten; die Materialbezeichnung allein belegt die Eignung nicht. Produktnachweise im Betrieb verfügbar halten.
- Als betriebliche Beschaffungsempfehlung latexfreie Produkte bevorzugen. Möglichst kurze Tragezeiten und Hautpflege vorsehen. Für Reinigungschemikalien separat geeignete Schutzhandschuhe verwenden.

## Kontrolle und Korrektur

Die verantwortliche Person instruiert das Personal und beobachtet die Anwendung. Bei Fehlkontakt Arbeit stoppen, Handschuhe entsorgen und Händehygiene durchführen; betroffene Speisen beurteilen und bei nicht sicher beherrschbarem Risiko verwerfen. Wiederholte Abweichungen und Massnahmen dokumentieren.

## Rechtliche Einordnung

Massgebend sind Art. 10 und 26 LMG sowie Art. 74 ff. LGV. HyV Art. 20–22 betreffen Personalhygiene, Krankheiten und Schulung. Die konkreten Abläufe dieser Vorlage sind vorgeschlagene betriebliche Hygieneregeln zur Umsetzung dieser Pflichten; sie sind nicht durchwegs wörtliche Gesetzesvorgaben.