

Einmalhandschuhe verbessern Hygiene an Lebensmitteltheke

Datum der Veröffentlichung:

13. März 2010

Einmalhandschuhe verbessern Hygiene an Lebensmitteltheke

Quelle:

[AFP auf google.com](#) [1]

Hannover ? Der Verkauf von Lebensmitteln an Fleisch- und Käsetheken mit Einmalhandschuhen bringt für Kunden nach Angaben von Verbraucherschützern keinen hygienischen Vorteil. Bereits nach fünf Minuten sammelten sich auf den Handschuhen Keime, teilte die Verbraucherzentrale Niedersachsen am Dienstag in Hannover mit. "Nur wenn Handschuhe aus einer gerade geöffneten Packung entnommen, einmalig und wenige Minuten benutzt werden, sind sie hygienischer als saubere Hände."

Die Übertragung von Bakterien auf Lebensmittel ist nach Angaben der Verbraucherschützer geringer, wenn das Verkaufspersonal die Waren mit Hilfe von Gabeln, Zangen, Folien oder Papier aufnimmt und verpackt. Zudem sollten für rohe und verarbeitete Lebensmittel getrennte Gabeln und Zangen verwendet werden.

Copyright © 2010 AFP. Alle Rechte vorbehalten.

- Tags:
 - [HACCP News](#) [2]

Quelle URL (generiert am 04.02.2026 - 22:02): <http://www.easyhaccp.eu/news/einmalhandschuhe-verbessern-hygiene-lebensmitteltheke-nicht>

Links:

[1] <http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5iwa2pEbKFemMUUxdLIOlxeGf-4nA>

[2] <http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news>