

Skyddshandskar förbättrar livsmedelshygienen endast om de används på rätt sätt



Användning av skyddshandskar krävs i regel inte inom livsmedelsarbetet. **Använd ändå skyddshandskar åtminstone om du har ett sår som täckts med plåster på handen eller om du använder skärskyddshandskar när du skär kött.** Livsmedelsföretaget kan dessutom själv definiera andra situationer och arbetskedor då skyddshandskar ska användas. Kontrollera skyddshandskarnas livsmedelsduglighet och lämplighet för hantering av livsmedlet i fråga på handskarnas förpackningspåskrifter.



Så här använder du skyddshandskar rätt:

1. **Tvätta och torka händerna noggrant.**
2. Lägg skyddshandskarna på rena händer genast efter att du tvättat händerna.
3. Använd skyddshandskar med iakttagande av goda hygieniska arbetssätt. Rör inte till exempel telefonen, pengarna, håret eller ansiktet.
4. Ta av dig skyddshandskarna när du avslutar hanteringen av livsmedel.
5. Byt alltid skyddshandskar om du har rört något annat med handskarna än livsmedel eller redskap som används vid tillagning av livsmedel.

Observera också följande:

- Om du inte kan byta skyddshandskar tillräckligt ofta, använd bestick i stället för handskar vid hanteringen av livsmedel.
- Använd handskar i lämplig storlek.

