



Ansell

LEBENSMITTEL+

Schutz vor Mehrfachrisiken

PRODUKTKATALOG

**Schutzprodukte für die
Lebensmittelverarbeitungsindustrie**

ansell.com

MIT ANSELL TREFFEN SIE DIE RICHTIGE WAHL

Weltweit benötigen Arbeiter in den verschiedenen Einsatzbereichen der weltweiten Lebensmittelindustrie eine komfortable, zuverlässige persönliche Schutzausrüstung (PSA), die sie vor Verletzungsgefahren sowie die Lebensmittelprodukte vor einer möglichen Verunreinigung schützt. Ansell, ein Weltmarktführer im Bereich von Schutzlösungen, ist Anbieter eines umfangreichen Angebots von Hand- und Körperschutzprodukten, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind. Diese schützen innerhalb der Produktionskette von Lebensmitteln vor Schnittverletzungen, Chemikalien, thermischen Gefahren und Verunreinigungen.



Zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Die hochwertigen, für den Lebensmittelkontakt zugelassenen PSA-Produkte von Ansell werden nach den strengsten industriellen und staatlichen Vorschriften konzipiert und entwickelt, die in den meisten Herstellungs- und Sicherheitsvorschriften beschrieben sind.

Die für einen Lebensmittelkontakt zugelassenen PSA-Produkte von Ansell werden im Einklang mit der Verordnung (EG) 1935/2004 und der Verordnung (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis hergestellt.

- Konstruiert für die Vermeidung einer Übertragung von Substanzen auf Lebensmittel.
- Hergestellt ausschließlich mit gesetzlich für den Lebensmittelkontakt zugelassenen Materialien.
- Die in der PSA-Produktion verwendeten Rohstoffe sind für einen sicheren Lebensmittelkontakt zertifiziert und werden von einem zugelassenen Lieferanten bezogen.



Kontaminationsquellen

Es gibt vier mögliche Kontaminationsquellen:

Biologisch: Eine Kontamination erfolgt über Menschen, Tiere, Viren oder andere Mikroorganismen. Diese kann zu Erkrankungen führen, die von Lebensmitteln ausgelöst werden.

Chemisch: Eine Kontamination erfolgt durch den Kontakt von Lebensmitteln mit toxischen Chemikalien. Die Folge kann eine Lebensmittelvergiftung durch Chemikalien sein.

Physisch: Eine Kontamination erfolgt während der Produktion oder Zubereitung durch das Eindringen eines Objekts in das Lebensmittel. Die Folgen können eine Erstickengefahr und außerdem häufig die Einführung von biologischen Kontaminanten sein.

Kreuzkontamination mit Allergenen: Diese erfolgt durch die Übertragung selbst kleinster Spuren eines Allergens auf ein Lebensmittel. Gefährdet sind Menschen mit einer Lebensmittelallergie.



Allgemeine Kontaminationspunkte

1. Kontamination beginnt an der Quelle

Lebensmittel, die auf welche Art auch immer mit Tierfäkalien oder infektiösen Bakterien in Kontakt kommen, sind am höchsten gefährdet. Diese Sorge betrifft gebräuchliche Zutaten, wie Eier und Milch, da diese bereits vor ihrer Anlieferung im Verarbeitungswerk kontaminiert sein können. Laut einem Bericht der Centers for Disease Control and Prevention (CDC) sind Eier häufig vor dem Legen bereits durch Salmonellen in den Ovarien von Hühnern kontaminiert.

2. Problematischer Kontakt vor der Verarbeitung

Ein Kontakt mit gefährlichen Erregern kann in Schlachthäusern erfolgen, in denen Fleischsorten vor und nach der Schlachtung vermischt werden. Vergrößert wird das Problem noch, wenn Lebensmittel während des Transports falsch gekühlt oder Wärme ausgesetzt werden. Lebensmittel, die während ihres Transports einige Stunden im Laderaum eines aufgeheizten Lastwagens zurückgelassen werden, können außerdem zu einem idealen Nährboden für Bakterien werden.

3. Probleme mit der Verarbeitung

Im Verarbeitungsbereich von Lebensmitteln findet man Kontaminanten aus der Umwelt, wie Metallspäne, Pestizide und Chemikalien, die für den Maschinenbetrieb eingesetzt werden. Diese Kontamination kritischer Bereiche der Lebensmittelverarbeitung ist normalerweise auf eine unzureichende Wartung oder falsche Steuerung der Verarbeitungsmaschinen sowie Ausfällen der Klima- oder Lüftungsanlage zurückzuführen.

HAND-/KÖRPERSCHUTZ



AlphaTec®
37-300



AlphaTec®
37-320



AlphaTec® 37-310

Ganztägiger Tragekomfort und Schutz vor schwachen Säuren, fetthaltigen Ölen und Flüssigkeiten.



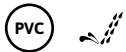
AlphaTec® 58-270

In der Industrie führende Griffsicherheit bei der Handhabung von nassen oder öligen Lebensmitteln durch die integrierte ANSELL GRIP™-Technologie.



56-100 (PVC-45G) / 56-101 (PVC-45W)

Schwere PVC-Schürze zum Schutz vor Ölen, Fetten und Chemikalienspritzern.



AlphaTec® 2300 PLUS -132

Komfortabler Körperschutz; exzellente Barriere gegen gefährliche Chemikalien und Mikroorganismen.



AlphaTec® 23-202

Herausragender Kälteschutz und gute Griffsicherheit bei nassen oder rutschigen Lebensmitteln.



KETTE DER LEBENSMITTEL- PRODUKTION

Schutz innerhalb der gesamten Lieferkette der Lebensmittelindustrie

Führende Lebensmittel- und Getränkeunternehmen in aller Welt vertrauen den Schutzprodukten von Ansell. Unsere innovativen Hand- und Körperschutzprodukte erfüllen durch ihre einzigartige Konstruktion die spezifischen Bedarfe von Arbeitern in allen Bereichen der Lieferkette und verhindern gleichzeitig eine Kontamination von Lebensmittelprodukten.

01 | LANDWIRTSCHAFT/FISCHFANG



Die Produktion besteht aus dem Anbau und der Ernte von Pflanzen oder der Aufzucht von Tieren, die wir als Lebensmittel nutzen. Allgemeine Gefahrenquellen sind Chemikalien in Düngemitteln, Pestizide oder körperliche Verletzungen bei der Arbeit mit landwirtschaftlichen Geräten.

EINSATZBEREICHE

- Ernte/Prüfung von Nutzpflanzen
- Betrieb/Wartung von Maschinen
- Versprühen von Düngemitteln/Pestiziden
- Füttern/Pflegen von Vieh
- Reinigen/Desinfizieren von Ställen/Käfigen
- Reinigen/Pflegen von Landschaften



ActivArm® 78-102

Thermoschutzhandschuh für komfortabel warme Hände bei Arbeiten in Kühlhäusern oder Tiefkühlagern von Lebensmitteln.



HyFlex® 72-400

Waschmaschinenfester Handschuh mit weichem, flexiblem Spandex für längere Tragezeiten.



HyFlex® 11-840

Diesen Handschuh zeichnet eine extrem hohe Strapazierfähigkeit über längere Tragezeiten in verschleißintensiven Einsatzbereichen aus. Nur für trockene Lebensmittel geeignet.



HyFlex® 74-500

Strapazierfähiger Handschuh mit integrierter INTERCEPT™-Technologie zum Schutz vor Schnittverletzungen bei der Lebensmittelverarbeitung.



HyFlex® 11-421

Dieser silikonfreie Handschuh der Premium-Klasse vermeidet eine Kontamination bei der Lebensmittelverarbeitung.



EDGE® 48-700

Hohe Schnitt- und Abriebfestigkeit, gute Tastsensibilität und Passform.



Nitril



Neopren



Naturgummilatex



Polyvinylchlorid

02 | VERARBEITUNG



Die Verarbeitung ist das Verfahren, mit dem Pflanzen oder Tiere in von uns anerkannte Lebensmittel umgewandelt werden. Abhängig von ihrem Arbeitsbereich und der Art der von ihnen verarbeiteten Lebensmittel sind Arbeiter vielfältigen biologischen, chemischen und physischen Gefahren ausgesetzt.

EINSATZBEREICHE

- Erstverarbeitung
- Arbeiten in Kühlhäusern
- Pasteurisierung
- Fermentierung
- Desinfektions-/Wartungsarbeiten





MICROFLEX® 93-143

Vielseitig einsetzbarer Handschuh mit einem herausragenden Nass-, Trocken- und Ölgriff in der Lebensmittelverarbeitung.



MICROFLEX® 93-283

Robuster Handschuh mit einer zuverlässigen Griffsicherheit bei nassen, öligen oder fetthaltigen Lebensmitteln.



MICROFLEX® 93-287

Robuster, reißfester Handschuh für zuverlässige Griffsicherheit und den Schutz von Lebensmittelprodukten.



MICROFLEX® 93-833

Konstruiert mit der ERGOFORM™-Technologie und einer starken, reißfesten Materialmischung.



MICROFLEX® 93-852

Volltexturierter Handschuh für Griffsicherheit bei der Handhabung von nassen Lebensmittelprodukten.



MICROFLEX® 93-260

Robuster Chemikalienschutz, herausragende Passform, komfortables Tragegefühl und hohe Flexibilität.

KEINE LEBENSMITTELZULASSUNG, NUR FÜR HAUSMEISTERARBEITEN



Vinyl (PVC)



Spezialzwecke



Schnittschutz

03A | VERTRIEB



Der Vertrieb ist der Transport von Lebensmitteln aus dem Herstellungsprozess zum Verbraucher oder Lebensmittelservice. Arbeiter in diesem Stadium der Lieferkette riskieren häufig Schnitt- und Schürfverletzungen im Verpackungsbereich und eine Belastung durch Chemikalien durch den Einsatz von Desinfektionsmitteln.

EINSATZBEREICHE

- Verpackung
- Arbeiten in Kühlhäusern
- Logistik
- Versand
- Desinfektions-/Wartungsarbeiten





TouchNTuff® 93-700

Überragender Schutz vor Chemikalienspritzern ohne Kompromisse beim Tragekomfort.



Armschützer 59-001*

Strapazierfähiger Vinylarmschützer für die Zubereitung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln.



Schuhüberzieher 64-569*

Schützt die Schuhe vor Flüssigkeiten in der Lebensmittelproduktion.



Schutzhaube 67-221*

Vermeidet eine Kontamination des Verarbeitungsbereichs von Lebensmitteln mit Haaren und anderen Partikeln.

* Auf Anfrage von Ansell haben externe Technikexperten festgestellt, dass die USDA/FDA keine spezifischen Regularien für Schürzen, Armschützer, Schutzhauben, Haarnetze und andere im Lebensmittelbereich eingesetzte Bekleidungen vorschreiben. Es gilt allgemein, dass diese Artikel (im Gegensatz zu Handschuhen) nicht über einen längeren Zeitraum in Kontakt mit Lebensmitteln kommen und aus Hygienegründen für den Schutz des Arbeiters vor verarbeiteten Lebensmitteln vorgesehen sind.



Hitze



Kälte



Hohe Tastsensibilität



Spritzflüssigkeit

03B | SERVICE



Ein **Lebensmittelservice** ist die **Verarbeitung und Zubereitung von verbrauchsfertigen Endprodukten**. In diesem Bereich müssen sich Arbeiter vor **Verletzungen durch Schneide-/Kochutensilien** und einem **Kontakt mit von Lebensmitteln übertragenen Keimen oder chemischen Desinfektionsmitteln** schützen.

EINSATZBEREICHE

- Waschen von rohen Zutaten
- Schneiden von Fleisch
- Zubereitung von Zutaten
- Arbeiten in Kühlhäusern
- Desinfektions-/Wartungsarbeiten



Fokus auf Sicherheit zur Steigerung Ihrer Unternehmensleistung

Ansell**GUARDIAN**[®] ist ein unternehmenseigener Dienst zur Unterstützung Ihres Unternehmens bei der Auswahl der richtigen PSA für die unterschiedlichen Einsatzbereiche innerhalb der Lieferkette der Lebensmittelindustrie. Unsere neuen, erweiterten Funktionen ermöglichen Ihnen, auf Informationen basierende Entscheidungen zu treffen, die Ihre Sicherheit, Produktivität und Kostenrechnung in allen Bereichen verbessern.



Ein integrativer Ansatz

Ansell**GUARDIAN**[®] pflegt Partnerschaften mit industriellen und medizinischen Unternehmen zur Lösung der Probleme im aktuellen PSA-Umfeld und Lieferung von messbaren Verbesserungen der Sicherheit und Unternehmensergebnisse.

Sicherheit/Erfüllung von Vorschriften

Personalisierte Produkte für das (industrielle und chemische) Risikomanagement und datengestützte Empfehlungen.



Erhöhte Sicherheit und Erfüllung von Vorschriften

Produktivität

Empfehlungen von anerkannten „Best Practices“ zur PSA-Optimierung zur Verbesserung der Produktionsergebnisse und Vermeidung von Ausschuss.

Steigerung der Produktivität

Kosten

Implementierung/Verbesserung der Unternehmensleistung anhand von sieben Kostentreibern zur Bemessung des Finanzfortschritts.

Kostensenkung



Europa, Naher Osten und Afrika

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55
1070 Bruxelles, Belgique
T : +32 2 528 74 00
+32 2 528 74 01

Russland

Анселл РУС,
123610 Москва,
Краснопресненская наб. 12,
подъезд 3,
офис 1103.
Тел/факс +7 495 258 13 16

Ansell, ® und ™ sind, sofern nicht anders angegeben, Warenzeichen der Ansell Limited oder einer ihrer Tochtergesellschaften. Viton® und Nomex® sind Warenzeichen von DuPont und werden ausschließlich zu Informationszwecken verwendet.

US-Patente sowie Anmeldung für US- und Nicht-US-Patente: www.ansell.com/patentmarking © 2020 Ansell Limited. Alle Rechte vorbehalten.

Weder dieses Dokument noch die in ihm enthaltenen Angaben von oder im Namen von Ansell garantieren die Handelsfähigkeit oder Eignung der Ansell-Produkte für einen bestimmten Zweck. Ansell haftet nicht für die Eignung oder Angemessenheit der Handschuhauswahl durch Endkunden für einen spezifischen Anwendungsbereich.

WARNHINWEIS: Produkte mit der Qualifizierung „Schnittfestigkeit“ und „Schnittschutz“ oder „Durchstichfestigkeit“ und „Durchstichschutz“ vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr von Schnitt- oder Stichverletzungen.

Sie schützen nicht vor motorbetriebenen Klingen sowie anderen gezackten, scharfkantigen oder rotierenden Objekten, Anlagen oder Geräten und wurden diesbezüglich nicht getestet. Produkte mit der Qualifizierung „Schwingungsschutz“, „Abriebfestigkeit“ oder „Abriebschutz“ vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr von schwingungs- oder schürfbedingten Verletzungen. Produkte mit der Qualifizierung „Chemikalienfestigkeit“ oder „Chemikalienschutz“ vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr von chemikalienbedingten Verletzungen. Produkte mit der Qualifizierung „Öl- oder Fettbeständigkeit“ oder „Ölabweisung“ vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr einer Penetration oder Absorption von Öl oder Flüssigkeiten. Produkte mit der Qualifizierung „Reißfestigkeit“ oder „Reißschutz“ vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr von Riss- oder Schürfwunden. Produkte mit der Qualifizierung „Funken- oder Flammenschutz“ sind nicht „feuerfest“ und vermeiden oder eliminieren nicht vollständig die Gefahr von Brand- oder anderen feuerbedingten Verletzungen. Produkte zum Schutz vor Hitze oder Kälte eignen sich nicht für eine Verwendung bei extremen Temperaturen. Verwendung nur unter Einhaltung der Gebrauchsanleitungen. Produkte, die Naturgummilatax enthalten, können bei bestimmten Personen allergische Reaktionen auslösen. Es liegt in der Verantwortung der Handschuhträger, scharfkantige Materialien, Chemikalien oder andere Gefahrstoffe immer mit Vorsicht und Sorgfalt zu handhaben. Alle hier enthaltenen Daten und Informationen basieren auf dem aktuellen Wissensstand und Verständnis von Ansell bezüglich der betreffenden Thematik und dienen ausschließlich der Orientierung für Ihre eigene Entscheidungsfindung und Produktauswahl. Die Anwender von Ansell-Produkten müssen alle angemessenen Tests und anderen Bewertungen zur Feststellung der Eignung dieser Produkte für einen bestimmten Zweck und Einsatzbereich durchführen. Es liegt in der Verantwortung des Produktnutzers, die Gefahrenstufe und die entsprechend erforderliche oder geeignete persönliche Schutzausrüstung für den speziellen Schutzbedarf des Anwenders zu identifizieren und festzulegen. Ansell kann im Rahmen des Erhalts von neuen Informationen, Kenntnissen oder Erfahrungen diese Informationen jederzeit ändern. ANSELL SCHLIESST ALLE ÜBER DIE AUSDRÜCKLICH GEWÄHRTEN GARANTIE HINAUSGEHENDEN GARANTIE AUS.

ansell.com

WEGBEREITER FÜR IHREN ERFOLG

CARL NOLTE **TECHNIK**

Carl Nolte Technik GmbH · Mergenthalerstr. 11 – 17 · 48268 Greven
vertrieb@carlnolte.de · carlnolte-arbeitsschutz.de · Fon (02571)16-202 · nolteshop.de

Ansell