



Ansell

LEVENSMIDDELENINDUSTRIE⁺

Bescherming tegen uiteenlopende gevaren

PRODUCTCATALOGUS

**Beschermingsoplossingen voor de
voedselverwerkende industrie**

[ansell.com](https://www.ansell.com)

MAAK DE JUISTE KEUZE MET ANSELL

In verschillende onderdelen van de wereldwijde levensmiddelenindustrie hebben werknemers comfortabele en betrouwbare persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) nodig die hen beschermen tegen gevaren en bovendien de voedselproducten beschermen tegen mogelijke contaminatie. Ansell is wereldleider in beschermingsoplossingen en biedt een uitgebreide reeks oplossingen voor hand- en lichaamsbescherming geschikt voor de levensmiddelenindustrie die beschermen tegen snijgevaar, chemische en thermische risico's en contaminatierisico's in de hele voedselproductieketen.



Goedgekeurd voor contact met voedingsmiddelen

Anells hoogwaardige PBM die zijn goedgekeurd voor contact met voedingsmiddelen zijn ontworpen en ontwikkeld conform de strengste industrie- en overheidseisen die in de meeste productie- en veiligheidsrichtlijnen worden beschreven.

PBM van Ansell die zijn goedgekeurd voor contact met voedingsmiddelen, worden vervaardigd in overeenstemming met EG-verordening 1935/2004 en EG-verordening 2023/2006 met betrekking tot goede vervaardigingspraktijken (Good Manufacturing Practices, GMP)

- Ontworpen om het overdragen van stoffen op voedsel te voorkomen
- Uitsluitend vervaardigd met ingrediënten die wettelijk aanvaardbaar zijn voor contact met levensmiddelen
- Grondstoffen die gebruikt worden voor de productie van de PBM staan vermeld als veilig voor contact met levensmiddelen en ze worden betrokken van een goedgekeurde leverancier



Contaminatiebronnen

Er zijn vier mogelijke contaminatiebronnen:

Biologische contaminatie vindt plaats wanneer voedsel besmet raakt door mensen, dieren, bacteriën, virussen of andere micro-organismen. Dit kan leiden tot via voedsel overgedragen ziekten.

Fysieke contaminatie vindt plaats wanneer een voorwerp op een bepaald moment tijdens de productie of het bereidingsproces in het voedsel terecht komt. Dit voorwerp kan stikgevaar opleveren en leidt vaak ook tot de introductie van biologische contaminanten.

Chemische contaminatie vindt plaats wanneer voedsel in contact komt met giftige chemicaliën die kunnen leiden tot een chemische voedselvergiftiging.

Kruisbesmetting met allergenen vindt plaats wanneer allergenen, zelfs in zeer kleine hoeveelheden, naar ander voedsel worden overgedragen, waardoor er een risico ontstaat voor mensen met een voedselallergie.



Veelvoorkomende contaminatiepunten

1. Contaminatie begint bij de bron

Voedsel dat op welke manier dan ook is blootgesteld aan dierlijke uitwerpselen of bacteriële infectie loopt het meeste risico. Dat zorgt voor problemen met veelgebruikte ingrediënten als eieren en melk, omdat deze al gecontamineerd kunnen zijn voordat ze de verwerkingsplaats bereiken. CDC meldde dat eieren vaak al gecontamineerd zijn voordat ze door de hen worden gelegd, doordat er salmonella aanwezig is in de eierstokken van de hen.

2. Contact voorafgaand aan verwerking is problematisch

Contact met schadelijke pathogenen kan plaatsvinden in slachthuizen waar dieren en soorten vlees voor en na de slacht worden gemengd. Het probleem wordt groter wanneer voedsel niet juist wordt gekoeld of verhit tijdens transport. Bovendien kunnen bacteriën groeien in voedsel dat achterin een warme vrachtwagen ligt, vooral wanneer die vrachtwagen een paar uur onderweg is.

3. Problemen rondom verwerking

Contaminatie afkomstig uit de omgeving, zoals metaaldeeltjes, pesticiden en chemicaliën die worden gebruikt voor het bedienen van apparatuur, kan bij voedselverwerking voorkomen. Dit is meestal het gevolg van gebrekkig onderhoud van of slecht omspringen met de verwerkingsapparatuur en defecten in het ventilatiesysteem, waardoor kritieke gebieden waar voedsel wordt verwerkt, besmet zijn geraakt.

HAND- EN LICHAAMS BESCHERMING



AlphaTec®
37-300



AlphaTec®
37-320



AlphaTec® 37-310

Comfort tijdens de hele dag en bescherming tegen lichte zuren, vetten, olie en vloeistoffen.



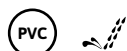
AlphaTec® 58-270

Toonaangevende grip voor het hanteren van natte of vette levensmiddelen dankzij de ANSELL GRIP™-technologie.



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

Pvc-schoort voor zware toepassingen beschermt tegen olie, vet en spattende chemicaliën.



AlphaTec® 2300 PLUS-132

Comfortabele lichaamsbescherming vormt een uitstekende barrière tegen schadelijke chemicaliën en micro-organismen.



AlphaTec® 23-202

Superieure bescherming in koude omstandigheden en goede grip op natte of glibberige levensmiddelen.



VOEDSELPRO- DUCTIEKETEN

Bescherming in de hele toeleveringsketen van de levensmiddelenindustrie

Veel van de grootste voedsel- en drankenfabrikanten ter wereld vertrouwen op de veiligheidsoplossingen van Ansell. Onze innovatieve producten voor hand- en lichaamsbescherming hebben een uniek ontwerp dat voldoet aan de specifieke behoeften van werknemers in alle stadia van de toeleveringsketen en voorkomen bovendien contaminatie van levensmiddelen.

01 | LANDBOUW EN VISSERIJ



Productie is het kweken en oogsten van de planten of het houden van de dieren die we eten. Veelvoorkomende risico's omvatten blootstelling aan chemicaliën in meststoffen of pesticiden en lichamelijk letsel ontstaan door het werken met landbouwapparatuur.

TOEPASSINGEN

- Oogsten en inspecteren van gewassen
- Bedienen en onderhouden van machines
- Spuiten van meststoffen of pesticiden
- Voeren en verzorgen van vee
- Reinigen en desinfecteren van hokken of kooien voor dieren
- Reinigen en onderhouden van het land



ActivArm® 78-102

Thermische handschoenen zorgen voor comfort en warmte in koude of gekoelde faciliteiten voor voedselverwerking.



HyFlex® 72-400

Wasbare handschoenen van zacht en flexibel spandex voor langdurig gebruik.



HyFlex® 11-840

Deze handschoenen bieden ultieme duurzaamheid zodat ze langer gedragen kunnen worden bij schurende toepassingen. Geschikt voor droge levensmiddelen.



HyFlex® 74-500

Zeer duurzame handschoenen met INTERCEPT™ Technology voor het voorkomen van snijwonden bij het hanteren van levensmiddelen.



HyFlex® 11-421

Hoogwaardige, siliconenvrije handschoenen die bijdragen aan het voorkomen van contaminatie bij voedselverwerking.



EDGE® 48-700

Hoge snij- en schuurweerstand en goede gevoeligheid en pasvorm.



Nitril



Neopreen



Natuurlijk rubberlatex



Polyvinylchloride

02 | VERWERKING



Verwerking is de procedure waarbij planten of dieren worden verwerkt tot voedsel. Afhankelijk van hun rol en het type levensmiddelen waarmee ze werken, kunnen werknemers worden blootgesteld aan een groot aantal biologische, chemische en fysieke gevaren.

TOEPASSINGEN

- Primaire verwerking
- Koelruimtes
- Pasteuriseren
- Fermenteren
- Schoonmaken en onderhoud





MICROFLEX® 93-143

Veelzijdige handschoenen met een superieure grip in natte, droge of vette omgevingen voor voedselverwerking.



MICROFLEX® 93-283

Robuuste handschoenen met betrouwbare grip op natte of vette levensmiddelen.



MICROFLEX® 93-287

Robuuste handschoenen met een betrouwbare grip en goede scheurweerstand om levensmiddelen te beschermen.



MICROFLEX® 93-833

Ontworpen met ERGOFORM™ Technology en een sterke formule die scheuren helpt voorkomen.



MICROFLEX® 93-852

Handschoenen met reliëf op het hele oppervlak voor eenvoudig hanteren van natte levensmiddelen.



MICROFLEX® 93-260

Hoogwaardige bescherming tegen chemicaliën, uitstekende pasvorm en flexibiliteit en zit comfortabel.

NIET GOEDGEKEURD VOOR LEVENSMIDDELEN, UITSLUITEND VOOR DE SCHOONMAAKSECTOR



Vinyl



Speciaal gebruik



Snijbescherming

03A | DISTRIBUTIE



Distributie is het vervoeren van levensmiddelen na het productieproces naar de consument of naar een voedselservicefaciliteit. In dit stadium lopen werknemers vaak risico op snij- of schuurwonden bij het hanteren van verpakkingen en blootstelling aan chemicaliën die in desinfectiemiddelen worden gebruikt.

TOEPASSINGEN

- Verpakking
- Koelruimtes
- Logistiek
- Transport
- Schoonmaken en onderhoud





TouchNTuff® 93-700

Superieure bescherming tegen spatten van chemicaliën zonder in te leveren op comfort.



Armbeschermer 59-001*

Duurzame armbeschermers van vinyl voor voedselbereiding en -verwerking en het verpakken van vlees.



Schoenovertrek 64-569*

Beschermt schoenen tegen vloeistoffen bij voedselproductie.



Haarnetje 67-221*

Voorkomt dat haar en andere deeltjes de voedselverwerkingsfaciliteit verontreinigen.

* Ansell heeft externe technische experts geraadpleegd en zij hebben bepaald dat de USDA/ FDA geen specifieke richtlijnen hanteren voor schorten, armbeschermers, haarnetjes en andere kleding die bij voedseltoepassingen wordt gedragen, omdat ervan uit wordt gegaan dat deze items niet langdurig in contact komen met voedsel (in tegenstelling tot handschoenen) en zijn ontworpen om de drager uit hygiëneoverwegingen te beschermen tegen verwerkt voedsel.



Thermisch warm



Thermisch koud



High Touch



Vloeistofspatten

03B | SERVICE



Service is het hanteren en bereiden van de uiteindelijke producten die voor consumptie zijn bestemd. Werknemers moeten zichzelf beschermen tegen snij- of brandwonden en blootstelling aan via voedsel overgedragen pathogenen, of chemische desinfectiemiddelen.

TOEPASSINGEN

- Rauwe ingrediënten wassen
- Vlees snijden
- Ingrediënten voorbereiden
- Koelruimtes
- Schoonmaken en onderhoud



Focus op veiligheid om uw bedrijfsresultaten te verbeteren

AnsellGUARDIAN[®] is een gepatenteerde service waarmee we uw organisatie helpen de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen te kiezen voor verschillende toepassingen in de toeleveringsketen van de levensmiddelenindustrie. Dankzij onze nieuwe en verbeterde functies kunt u geïnformeerde beslissingen nemen waarmee de veiligheid, productiviteit en kostenprestaties uiteindelijk in het gehele bedrijf kunnen worden verbeterd.



Een geïntegreerde aanpak

AnsellGUARDIAN[®] gaat een partnerschap aan met industriële en medische organisaties om de uitdagingen in het huidige klimaat voor PBM aan te pakken en veiligheid en bedrijfsresultaten meetbaar te verbeteren.

Veiligheid/naleving

Oplossingen voor gepersonaliseerd risicobeheer (industriële en chemische) en gegevensgestuurde aanbevelingen



Meer veiligheid en naleving

Productiviteit

Aanbevelingen voor beste praktijken om het distribueren van PBM te optimaliseren, productie te verbeteren en de hoeveelheid afval te verminderen

Hogere productiviteit

Kosten

Betere bedrijfsprestaties en monitoring aan de hand van 7 kostencriteria die financiële vooruitgang meten

Lagere kosten



Europa, Midden-Oosten en 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



Brilliant Group B.V.
Typograaf 19
6921 VB Duiven

W: www.hygienepartner.nl
E: info@hygienepartner.nl
T: 026 - 3190 590

Ansell, ® en ™ zijn handelsmerken van Ansell Limited of een van zijn filialen, tenzij anders aangegeven. Viton® en Nomex® zijn handelsmerken van DuPont en worden enkel ter informatie gebruikt. Gepatenteerd in de VS en octrooi aangevraagd in en buiten de VS: www.ansell.com/patentmarking © 2020 Ansell Limited. Alle rechten voorbehouden.

Noch dit document, noch enige uitspraak hierin die door Ansell of in naam van Ansell wordt gedaan, mag worden beschouwd als een garantie van verhandelbaarheid of dat een Ansell-product geschikt is voor een bepaalde toepassing.

Ansell aanvaardt geen aansprakelijkheid dat de handschoenen die de eindgebruiker kiest ook echt geschikt of adequaat zijn voor een specifieke toepassing.

WAARSCHUWING: producten die "snijweerstand" en "snijbescherming" bieden, voorkomen of bestrijden het risico op snijwonden of perforaties niet volledig en ze zijn niet bedoeld of getest om te beschermen tegen motorzagen of andere scherpe of roterende werktuigen. Producten met "trillings- of schuurweerstand" kunnen het risico op door trillingen of schuren veroorzaakte verwondingen niet helemaal voorkomen of bestrijden. Producten met "chemische weerstand" of "chemische bescherming" kunnen het risico op door chemische blootstelling veroorzaakte verwondingen niet helemaal voorkomen of bestrijden. Producten met "weerstand" tegen olie of vet of die "olieafstotend" zijn, kunnen het risico op het doordringen of absorberen van olie of vloeistoffen niet helemaal voorkomen of bestrijden. Producten met "scheurweerstand" of "scheurbescherming" kunnen het risico op door scheuren of frictie veroorzaakte verwondingen niet helemaal voorkomen of bestrijden. Producten die beschermen tegen vonken of vlammen, zijn niet vuurvast en voorkomen of bestrijden het risico op brandwonden of gelijkaardige verwondingen niet volledig. Beschermende producten met weerstand tegen hitte of kou zijn niet bedoeld voor gebruik bij extreme temperaturen en mogen alleen gebruikt worden zoals aangegeven. Producten met natuurrubberlatex kunnen bij sommige personen allergische reacties veroorzaken. Gebruikers dienen altijd heel voorzichtig te zijn als ze met scherpe of schurende materialen, chemicaliën of andere risicovolle en gevaarlijke stoffen werken. Voor de meegedeelde informatie of gegevens steunt Ansell op de huidige kennis en beoordeling van het onderwerp en deze informatie en gegevens dienen uitsluitend als suggestie om uw eigen beslissingen te nemen of productkeuzes te maken. Gebruikers van dit product dienen alle aangepaste tests of andere evaluaties uit te voeren om te bepalen of Ansell-producten geschikt zijn voor een specifieke toepassing of gebruik in een specifieke omgeving. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker van een product om het risiconiveau te evalueren en te bepalen welk beschermingsmiddel vereist of geschikt is voor de specifieke toepassing van de gebruiker. Ansell kan deze informatie herzien wanneer nieuwe informatie, kennis of ervaringen beschikbaar worden. ANSELL VERWERPT ALLE WAARBORGEN DIE NIET EXPLICIET WORDEN VERLEEND VAN DE HAND.