



Rukavice vhodné pro manipulaci s potravinami

Ať už jde o hygienu nebo ochranu pokožky před poraněním – ochranné rukavice jsou v mnoha oblastech potravinářského průmyslu nepostradatelné. Jaký materiál rukavic se pro kontakt s jídlem hodí nejvíce? Čeho by si uživatelé měli být vědomi? Společnost Sempermed sdílí informace o současných směrnících EU a rozdílech v materiálech.

Pokud jde o nošení ochranných rukavic, je bezpečnost a zdraví jejich uživatele na prvním místě. V potravinářství je třeba obzvláště dbát na to, aby nedošlo ke kontaminaci produktů škodlivými látkami nebo látkami, které ovlivňují kvalitu potravin, a to v rámci celého řetězce manipulace s potravinami až po jejich konzumaci. Zvláště pak je třeba dbát, aby nedošlo ke kontaminaci z rukou, kterými produkty prochází. Proto musí rukavice chránit jejich nositele i produkty. V potravinářství se proto klade důraz na vysokou míru ochranu a přísné normy.

Tipy pro uživatele – věnujte pozornost následujícímu:

- Piktogram „Kontakt s potravinami“
- Kategorie ochrany CE a označení CE
- Piktogramy nebo informace o evropských testových normách
- Úroveň AQL
- Tloušťka materiálu
- Modrá barva rukavic (doporučeno zejména v odvětvích podléhajících normám HACCP)
- Správná velikost rukavic
- Období používání (max. 1-2 hodiny)
- Pravidelná výměna rukavic
- Zamýšlené použití (jednorázové/opakovaně použitelné)
- Pokyny k používání a EU prohlášení o shodě od výrobce
- Možné alergeny nebo škodlivé látky v materiálu rukavic (latexové proteiny, akcelerátory, DOP/DEHP změkčovače, prášek)
- Pravidelná péče o ruce



Legislativa EU

Rukavice určené pro styk s potravinami se řídí předpisy a normami pro „osobní ochranné prostředky (OOP)“ a musí také splňovat speciální požadavky pro styk s potravinami. Výběr správných rukavic je snazší, jakmile jste s rukavicemi obeznámeni a věnujete pozornost příslušným značením.



Rámcové nařízení pro styk s potravinami

V posledních letech vydala EU několik směrnic a nařízení týkajících se potravin a rukavic. Nařízení ES 1935/2004 stanovuje obecné požadavky na všechny materiály a příslušenství (např. rukavice) určené pro styk s potravinami. Nařízení upravuje například požadavky na označování „symbolem sklenky a vidličky“ (piktogram pro styk s potravinami), dohledatelnost materiálů a položek na všech úrovních, obsah prohlášení o shodě a jednotlivé kroky pro 17 konkrétních skupin materiálů, které jsou definovány ve zvláštních směrnících (např. nařízení (EU) 10/2011 o plastových materiálech). Hlavní cíl tohoto rámcového nařízení zní

následovně: „Materiály a předměty nesmějí na jídlo přenášet látky škodlivé pro lidské zdraví, mající za následek nepřijatelnou změnu složení potravin, nebo v jakékoli míře ovlivňující jejich organoleptické vlastnosti (např. vůně, chuť, barva) za podmínek běžného používání“.

Směrnice pro plastové materiály určené pro styk s potravinami

Nařízení (EU) 10/2011, které nahrazuje zvláštní směrnici 2002/72/ES, se vztahuje na výrobky z plastových materiálů (např. vinylové rukavice), které přicházejí do styku s potravinami. Je třeba provést migrační zkoušky a určit, zda a případně v jakém množství se při styku plastové částice přenášejí na potraviny. Dle migračního limitu nesmí plastové rukavice ze svého povrchu na potraviny přenášet více jak 10 mg částic/dm². Tento „celkový migrační limit chrání před nepřijatelnou změnou potravin“. Migrační zkoušky musejí být prováděny za použití přesně definovaných potravinových simulantů – umožňující potraviny rozdělit do pěti biochemických skupin:

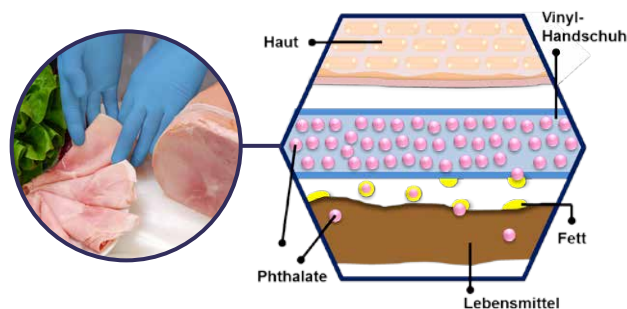
Typy potravin	Zkouška za pomoci potravinového simulantu
Tekuté potraviny	A (10% etanolu z objemu)
Kyselé potraviny	B (3% kyseliny octové z hmotnosti)
Alkoholické potraviny	C (20 % etanolu z objemu)
Tučné potraviny	D1 (50 % etanolu z objemu)
	D2 (rostlinný olej)
Suché potraviny	E (MPPO, Tenax)

Zkušební metodu stanovenou směrnici 82/711/EHS lze k učení celkové a specifické migrace použít do 31. 12. 2015. Od 1. 1. 2016 se pravidla pro testování migrace řídí nařízením 10/2011.

Nařízení 10/2011 omezuje použití plastových materiálů určených pro styk s potravinami a obsahujících některé přísady (např. ftalátová změkčovadla). Například **vinylové rukavice obsahující ftaláty mohou přijít do styku pouze s potravinami bez tuků** – a pouze pokud obsahují ftaláty ze seznamu schválených materiálů (např. DINP, s.d.). Potraviny „bez tuků“ jsou potraviny, u kterých při migračních zkouškách nebyly použity potravinové simulanty D1 a D2.

Informace ke změkčovadlům ve vinylových rukavicích

Změkčovadla se používají k přeměně podstatně tvrdého a křehkého PVC na materiál použitelný pro rukavice. Tato změkčovadla dodají PVC vlastnosti podobné gumě. Nejčastěji používaná změkčovadla spadají do skupiny ftalátů, jejichž liposolubilita způsobuje jejich snadné uvolňování z materiálu rukavic.



Ftaláty nejsou škodlivé v krátkodobém horizontu. Některé z nich však mohou lidské zdraví poškodit po nahromadění v těle. EU proto zapsala některé z ftalátů (např. DOP, dioctyl ftalát = DEHP, bis(2-ethylhexyl) ftalát) na seznam látek vzbuzujících mimořádné obavy (SVHC).

Pět dalších ftalátů, jako je DINP (di-isononyl ftalát), umístila EU na seznam látek schválených výhradně pro styk s potravinami. DINP se používá ve výrobě jednorázových rukavic Semperguard. Takže nyní už víte, že opakovaně použitelné rukavice Sempersoft jsou bez ftalátů!

Co znamená HACCP?

Jedná se koncept pro komplexní analýzu rizik a identifikaci kontrolních bodů, který tvoří základ pravidel pro hygienu potravin a má zajistit, aby byly potraviny neškodné a bezpečné pro konzumaci. Zkratka se skládá z anglického názvu **Hazard Analysis and Critical Control Points**.

Koncept HACCP se řídí principem předběžné opatrnosti a prevence. Kontroluje se nejen bezpečnost koncového produktu, ale všechna rizika napříč řetězcem zpracování potravin jsou systematicky dokumentována a analyzována, a jsou tak stanovena preventivní opatření.

RSměrnice pro osobní ochranné prostředky (OOP)

Směrnice 89/686/EHS specifikuje základní požadavky na OOP k ochraně zdraví a zaručení bezpečnosti uživatele (např. míra ochrany, snášenlivost, pohodlí a účinnost OOP). Rukavice se dělí do tří skupin:

Kategorie I: Ochrana před minimálními riziky

Kategorie II: Ochrana před středně závažnými riziky

Kategorie III: Ochrana před komplexními riziky

CE Jednoduché rukavice z kategorie I (rukavice pro všeobecné použití) mohou být certifikovány výrobcem a nést označení CE. Rukavice kategorie II jsou určeny například pro dobrou ochranu proti proříznutí a musejí být certifikovány akreditovaným zkušebním střediskem, které vydává označení CE, a jejich účel musí být uveden v návodu k použití. Rukavice kategorie III jsou navrženy k ochraně proti smrtelným rizikům nebo trvalým poraněním (např. při manipulaci s chemikáliemi) a musí být rovněž certifikovány akreditovaným zkušebním střediskem a jejich účel musí být vyznačen na obalu.

Kromě toho musí výrobce používat systém řízení jakosti, kontrolovaný zkušebním centrem. Tyto rukavice mají označení CE s identifikačním číslem zkušebního orgánu. Označení CE je povinné pro všechny OOP. Poskytnuto musí být také EU prohlášení o shodě a technická dokumentace; dále požádejte o certifikáty pro regulační bezpečnost potravin.

Označení CE není značkou bezpečnosti, ale administrativním symbolem pro orgány dozoru nad trhem, které tak ví, že produkty se značkou CE splňují platné bezpečnostní předpisy EU.

Evropské normy pro ochranné rukavice

Požadavky směrnice o OOP se používají v normách sjednocujících jednotlivá území EU. Tyto normy se považují za technické normy na jednotném evropském trhu. Piktogramy a značky popsané v normách jsou cennými referenčními body pro uživatele umožňující jim porovnávat jednotlivé produkty.

Pro rukavice v potravinářství jsou nejdůležitější následující piktogramy:

EN norma	Piktogram
EN 420: Obecné požadavky pro ochranné rukavice (značení, informace o produktu)	
EN 388: Ochranné rukavice proti mechanickým rizikům (tření, pořezání, trhání, propíchnutí)	
EN 374: Ochranné rukavice proti chemikáliím a mikroorganismům	
• Část 1: terminologie a požadavky na vlastnosti	
• Část 2: stanovení odolnosti proti průniku (zkouška úniku vzduchu a vody, úroveň AQL)	AQL 1.5
• Část 3: stanovení odolnosti proti průniku chemikálií (doba rozkladu)	
Rámcové nařízení EU (ES) 1935/2004: požadavky na produkty určené pro styk s potravinami	

Materiály rukavic

Dnešní sortiment rukavic je natolik komplexní, že výběr správných rukavic se může zdát velmi obtížný. Rukavice je v podstatě nutné vybírat dle charakteru prováděné činnosti a dané potraviny. Většina výrobců



ve svých brožurách s rukavicemi poskytuje příklady doporučených oblastí použití. V potaz je třeba také

vzít zdravotní stav daného uživatele, například pokud má někdo alergii na latexové proteiny nebo jiné látky v rukavicích, jako jsou například akcelerátory.

Následuje stručné shrnutí několika nejvýznamnějších výhod a nevýhod různých materiálů rukavic určených pro styk s potravinami:

PŘÍRODNÍ LATEX



- Vynikající elasticita a odolnost proti roztržení
- Velmi pohodlné na nošení
- Odolné proti vodným roztokům, mnoho kyselinám a bázím*
- Dobrá pružnost při nízkých teplotách (materiál zůstává pružný i ve chladných prostředích)



- Nižší odolnost vůči tukům a olejům
- Špatná odolnost vůči stárnutí, počasí a teplotě
- Může vyvolávat alergické reakce

NITRIL



- Velmi dobrá mechanická odolnost
- Velmi dobrá odolnost vůči tukům, olejům a mnoha chemikáliím
- Dlouhá doba rozkladu
- Dobrá elasticita

VINYL



- Bez latexových proteinů a akcelerátorů, a tím pádem šetrný k pokožce
- Dobrá odolnost vůči stárnutí a počasí



- Malá mechanická odolnost
- Křehnutí po uvolnění změkčovadel
- Roztažnost při styku s látkami obsahujícími chlorid

* Pro více informací viz seznam odolnosti proti látkám (www.sempermed.com)

Oblíbený pro svou šetrnost vůči pokožce a bezpečnost: nitril

Nitrilové rukavice mají v potravinářském sektoru bezpochyby nejlepší poměr ceny a výkonu. Neobsahují latexové proteiny a změkčovadla a poskytují vynikající odolnost vůči chemickým látkám a (bio)chemickým rizikům. Důležité je také zmínit aktuální technické výhody dosažené pomocí robustního materiálu nitrilu s ohledem na pohodlnost nošení: Nová generace nitrilu Sempermed je natolik tenká, měkká a pružná, že je těžké rukavice rozeznat od typicky známých vlastností latexových rukavic.

Důležitost modrých rukavic

Klíčem k hygieně potravin je koncept **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), který je postavený na principu prevence. Kontroluje se nejen bezpečnost koncového produktu, ale všechna rizika napříč řetězcem zpracování potravin jsou dokumentována a analyzována, a jsou tak stanovena preventivní opatření.



Příkladem tohoto preventivního principu je modrá barva rukavic: vzhledem k tomu, že při zpracování potravin hrozí riziko ztráty částí nebo celých rukavic, jsou rukavice nošené při manipulaci s potravinami zbarvené do modra. Modrá je barva, která se v potravinách běžně nevyskytuje, a je tedy okamžitě rozeznatelná, čímž se snižuje riziko kontaminace.

Naskenováním QR kódu nebo navštívením adresy www.sempermed.com si můžete zobrazit přehled našeho aktuálního sortimentu ochranných rukavic pro potravinářský průmysl. Všechny ochranné rukavice v portfoliu Sempermed se pyšní vysokou kvalitou, byly otestovány v souladu s platnými normami a jsou vhodné pro manipulaci s potravinami, pokud jsou příslušně označeny. Důvěřujte kvalitě od jednoho z předních odborníků na rukavice s rakouským know-how.



DOPORUČENÍ PRO MANIPULACI
semperguard® 
S POTRAVINAMI PŘI NOŠENÍ
JEDNORÁZOVÝCH RUKAVIC

		LATEX	NITRIL	VINYL
				
	TEKUTÉ POTRAVINY Vejce, med apod.	●	●	●
	SYROVÁ ZELENINA Salát, zelenina atd.	●	●	●
	ALKOHOLICKÉ NÁPOJE Pivo, víno, lihoviny atd.	●	●	●
	MASO, UZENINY	●	●	●
	RYBY, KORÝŠI	●	●	●
	TUKY Máslo, margarín, sýr, mléko, oleje, atd.	●	●	●
	PEČIVO Chléb, pečivo atd.	●	●	●

- **Vhodné** → úplný kontakt a dlouhodobá práce s danou potravinou
- **Částečně vhodné** → lze použít krátkodobě a při částečném kontaktu
- **Není vhodné/nedoporučuje se**

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: V případě individuálních dotazů se obraťte na svého distributora Semperguard® nebo nám zašlete dotaz přes www.sempermed.com. V případě pochybností se poraďte s odborníkem. Informace a klasifikace jsou aktuální v době tisku. Text může obsahovat nepřesnosti, tiskové chyby a úpravy.
POZOR: Přírodní latex může způsobovat alergické reakce včetně anafylaktického šoku.

KONTAKTUJTE NÁS!

Semperit Technische Produkte Gesellschaft m. b. H.
Division Sempermed
Rakousko · 1030 Vídeň · Modecenterstraße 22
Tel.: +43 1 79 777-0 · Fax: +43 1 79 777-630
E-Mail: sempermed@semperitgroup.com · www.sempermed.com