



**EEN STAP VERDER
IN DE VOEDSELVEILIGHEID**

proFood
premium



Wie in de voedingssector werkt, moet zijn producten in bijzonder hygiënische omstandigheden manipuleren.

Tijdens alle stappen van de voedselproductie, komen handschoenen voor eenmalig gebruik in contact met de voedingsmiddelen. Dat is een kritiek punt omdat de handschoenen een mogelijke bron van (chemische, microbiologische of fysieke) besmetting vormen.

Opdat u die risico's zou kunnen beperken, brengt Ansell vandaag een nieuw gamma handschoenen voor eenmalig gebruik op de markt: proFood premium.

EEN GESPECIALISEERDE AANPAK

Uw grootste opdracht bestaat erin uw klanten elke dag 100 % hygiënisch voedsel te bezorgen. Om daarin te slagen, moet u kunnen rekenen op gemotiveerde partners die vertrouwd zijn met uw werkzaamheden en uw behoeften. Dat is de reden waarom Ansell een speciale aanpak voor de voedingsindustrie uitgewerkt heeft.

BEWEZEN ERVARING

Ons nieuwe gamma bouwt voort op de vooruitgang die het gamma proFood geboekt heeft, een gamma dat ontwikkeld was om de veiligheid via een tweevoudige benadering te verhogen: door enerzijds de compatibiliteit tussen voedingsmiddelen en de bestanddelen van de handschoenen te onderzoeken, en door anderzijds de strengste normen na te leven.

EEN NIEUWE VOORUITGANG IN DE VOEDSELVEILIGHEID

Vandaag kan Ansell u helpen om met proFood™ premium uw preventieprogramma nog te verfijnen. Met ons nieuwe gamma kunt u de risico's van voedselbesmetting door handschoenen of hun verpakking beperken, terwijl u tegelijk over bijzonder praktische handschoenen beschikt en kosten bespaart.

PROFOOD PREMIUM : HET ANTWOORD OP ELKE UITDAGING IN DE VOEDSELVEILIGHEID

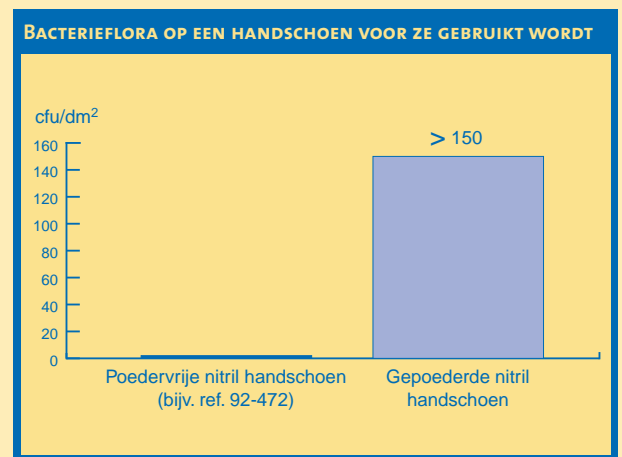
MINDER KANS OP BESMETTING

Het gamma proFood™ premium brengt drie technische verbeteringen in praktijk die de voedselveiligheid nog verhogen.

1. POEDERVRIJ: HET RISICO VAN EEN BACTERIOLOGISCHE BESMETTING WORDT TOT EEN MINIMUM BEPERKT

Laboratoriumonderzoek heeft aangetoond dat er op gepoederde handschoenen een aanzienlijke bacterieflora huist die gewoon via contact aan voedingsmiddelen doorgegeven kan worden. Om dat risico te voorkomen, vindt u in ons nieuwe gamma proFood premium uitsluitend poedervrije handschoenen.

De afwezigheid van poeder vermindert niet alleen de bacteriologische besmetting, maar vermindert ook de kans dat gebruikers huidreacties (wat ook het materiaal van de handschoen is) en allergieën (in het geval van latex handschoenen) krijgen.

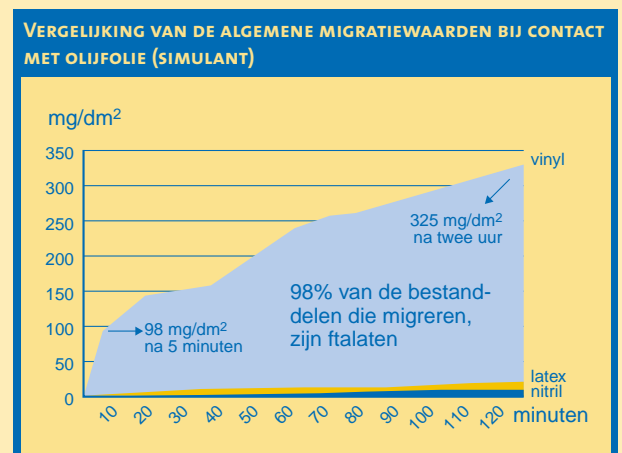


2. GEEN WEEKMAKERS: DE CHEMISCHE BESMETTING BEPERKEN

Ook dat aspect hebben we grondig getest. Weekmakers (bijv. ftalaten) in vinyl handschoenen migreren tijdens het gebruik van die handschoenen naar de voedingsmiddelen, vooral naar vette voedingsmiddelen zoals olie, vlees en vis. Als een voorzorgsmaatregel omvat het gamma proFood premium geen vinyl handschoenen.

We hebben de twee materialen gebruikt die het best geschikt zijn voor contact met voeding:

- latex
- nitril (een stof waarop bacteriën zich bovendien het traagst ontwikkelen)



3. GEEN KARTON: DE VERPAKKING IS GEEN BRON VAN BESMETTING MEER.

Het gamma proFood premium is verkrijgbaar in een nieuwe verpakking zonder karton: polyethyleenzakken. Dat verpakkingstype is beter aangepast aan de specifieke behoeften van de voedingsindustrie:

- De polyethyleenzakken die in een niet-absorberend materiaal vervaardigd zijn, kunnen zonder gevaar voor besmetting gebruikt worden in omgevingen waar veel vocht en vetten voorkomen.
- In vergelijking met kartonnen dozen komen er bij polyethyleenzakken minder deeltjes vrij wanneer ze geopend worden.

IN OVEREENSTEMMING MET DE STRENGSTE WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN

Het is ons doel dat u uw concurrenten voor blijft. Daarom hanteren we voor onze producten inspectiecriteria die aan alle wettelijke voorschriften voldoen en zelfs verder gaan.

DE WETGEVING OP DE PERSOONLIJKE VEILIGHEID (PPE)

Onze handschoenen ondergaan de zwaarste controles, in overeenstemming met categorie III, nl. bescherming van de gebruikers tegen dodelijke risico's of onherstelbare letsels.

- De productievestigingen van Ansell hebben het internationale ISO 9000-certificaat, de belangrijkste garantie voor een hoge kwaliteitszorg.
- De eigenschappen van onze handschoenen worden elk jaar door een erkend, onafhankelijk laboratorium gecontroleerd.

DE WETGEVING OP HET CONTACT MET VOEDINGSMIDDELEN

- In overeenstemming met de Europese voorschriften.
- De algemene en specifieke migratiewaarden van onze handschoenen worden elk jaar door een onafhankelijk laboratorium gecontroleerd.

OPTIMALE INTEGRATIE IN UW HACCP-PLANNEN

Het gamma proFood premium hebben we ontworpen als een bruikbaar instrument om de kans op (chemische, microbiologische en fysieke) besmetting door de handschoenen en hun verpakking te verminderen.

PROFOOD PREMIUM : EEN PRAKTISCH WERK- INSTRUMENT VOOR ALLE BEHOEFTE VAN DE VOEDINGSINDUSTRIE

PRAKTISCHE VOORDELEN OP HET VLAK VAN GEBRUIK EN KOSTEN

ERG GEMAKKELIJK TE GEBRUIKEN

De nieuwe polyethyleenverpakking verhoogt niet alleen de veiligheid, maar heeft ook nog een aantal andere voordelen:

- Gemakkelijk te openen.
- Geen deeltjes die verwijderd moeten worden (zoals de tongetjes op de kartonnen dispensers).
- De inhoud is duidelijk te zien zodat u altijd weet hoeveel handschoenen er nog resten.

De polyethyleenzakken worden geleverd met een speciale dispenser in roestvrij 18-10 staal, waarover u achteraan in deze brochure meer informatie vindt.

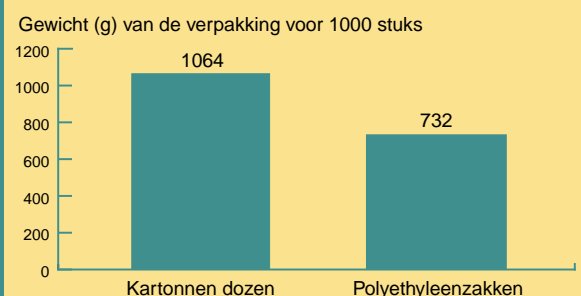


LAGERE KOSTEN

In vergelijking met de kartonnen verpakking zorgen de polyethyleenzakken voor een aanzienlijke vermindering van het afvalvolume en -gewicht.

U kent de financiële en technische consequenties om dergelijk afval te storten, zodat u ongetwijfeld de praktische voordelen en besparingen van de nieuwe verpakking kunt inschatten.

VERGELIJKING VAN HET TOTALE GEWICHT VAN DE VERPAKKING (ZONDER DE HANDSCHOENEN).



OPLOSSINGEN VOOR ELKE SITUATIE

VOOR ELKE TOEPASSING

Het gamma proFood™ premium is geschikt voor alle toepassingen, en vooral de meest delicate:

- De eindstadia in de manipulatie van vlees, gevogelte en vis (zoals snijden en verpakken)
- Bereide maaltijden (klaargemaakte gerechten, vleeschotels, broodjes)
- Traiteurs- en kantinediensten
- Voedseldistributie (en klantendiensten in het bijzonder)
- Zuivelproducten
- Gecontroleerde omgevingen

VOOR ALLE VOEDINGSMIDDELEN

Niet elk materiaal voor handschoenen is noodzakelijk compatibel met alle voedseltypes. Om u duidelijk te maken welk materiaal - en dus welke handschoenen - u kunt gebruiken om een bepaald voedingsmiddel te manipuleren, hanteren we een overzichtelijk en precies systeem met pictogrammen.

Bijv. 

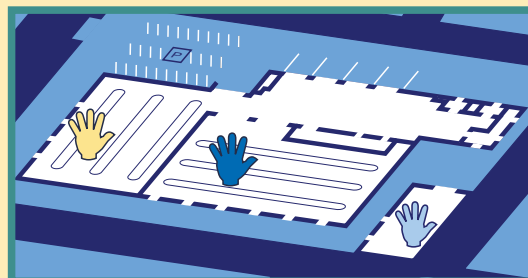
De sleutel tot deze pictogrammen vindt u achteraan in deze brochure.

VOOR AL UW BEHOEFTE

Het gamma proFood premium is beschikbaar in verschillende maten zodat u zeker bent van het comfort en de veiligheid die u eist.

Het gamma omvat handschoenen in verschillende lengtes, alsook mouwen, om aan de meest veeleisende behoeften te voldoen.

Daarnaast maken de verschillende kleuren in het gamma het gemakkelijker om het handschoengebruik in uw vestiging te identificeren volgens de verschillende stappen in het productieproces, volgens de verschillende productielijnen of volgens de kledij die uw medewerkers dragen.



Die kleurcode kan u helpen om aan de HACCP-principes te voldoen.

PROFOOD PREMIUM : PRODUCTEN IN MATERIALEN DIE HET BEST GESCHIKT ZIJN VOOR CONTACT MET VOEDINGSMIDDELEN



HANDSCHOENEN IN POEDERVRIJE LATEX

Onze handschoenen in poedervrije latex bieden een aantal voordelen:

- Compatibel met haast alle voedingsmiddelen
- Goede technische eigenschappen: uitstekende weerstand, bijzonder elastisch
- Weinig kans op allergieën voor de gebruiker (laag proteïnegehalte)
- Verpakt in polyethyleenzakken



MOUWEN IN POLYETHYLEEN

Onze polyethyleenmouwen vormen een perfecte aanvulling op onze handschoenen:

- Compatibel met elk type van voedsel
- De voorarm is volledig bedekt wat de hygiëne ten goede komt
- Gemakkelijk te gebruiken
- Verpakt in polyethyleen zakken



HANDSCHOENEN IN POEDERVRIJ NITRIL

Onze handschoenen in poedervrij nitril zijn perfect afgestemd op de vereisten van de voedingsindustrie:

- Compatibel met elk type van voeding
- Beter bestand tegen perforaties dan de meeste latex handschoenen
- Uitstekende pasvorm (thermo-elastisch materiaal)
- Bescherming voor de gebruiker:
synthetische handschoenen zonder latexproteïnen.
- Verpakt in polyethyleenzakken



PROFOOD™ +92-470



PROFOOD™ +92-471



PROFOOD™ +92-472



PROFOOD™ +92-481

DE NIEUWE DISPENSER: EEN OPLOSSING DIE U ZAL INPAKKEN

Onze nieuwe verpakking, de polyethyleenzakken (zonder karton), is beschikbaar met een dispenser in roestvrij 18-10 staal.

Die dispenser is ontworpen om tegemoet te komen aan de strengste vereisten in de voedingsindustrie en kan gemakkelijk in de buurt van de productielijn in kwestie geïnstalleerd worden.

De dispenser kan ook gemakkelijk gevuld, gebruikt en schoongemaakt worden.



HET PICTOGRAMMENSYSTEEM VAN ANSELL



Dit is het officiële symbool dat aangeeft dat een product kan worden gebruikt in contact met voedingsmiddelen:

Behalve dit symbool vindt u op de verpakking van alle proFood™-handschoenen nog pictogrammen die aangeven voor welke categorie voedingsmiddelen ze het meest geschikt zijn, zoals gedefinieerd door de Europese testovereenkomst.



geschikt voor contact met waterhoudende voedingsmiddelen (pH > 4.5)



geschikt voor contact met alcoholhoudende voedingsmiddelen (< 10°)



geschikt voor contact met zuurrijke voedingsmiddelen (pH = of < 4.5)



geschikt voor contact met oliën of voedingsmiddelen in olie met reductiecoëfficiënt 1



geschikt voor contact met boter, margarine en andere vette voedingsmiddelen met reductiecoëfficiënt 2



geschikt voor contact met vis en andere vette voedingsmiddelen met reductiecoëfficiënt 3



geschikt voor contact met vlees en andere vette voedingsmiddelen met reductiecoëfficiënt 4



geschikt voor contact met chocolade, pasteitjes, gebak en andere vette voedingsmiddelen met reductiecoëfficiënt 5

SPECIFICATIES:

POEDERVRIJE NITRIL HANDSCHOENEN VOOR EENMALIG GEBRUIK

Referentie	Type	Kleur	Maat	Dikte	Lengte
92-470	reliëf	wit	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0.10 mm	240 mm
92-471	reliëf	lichtblauw	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0.10 mm	240 mm
92-472	reliëf	donkerblauw	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0.10 mm	240 mm
92-481	reliëf	lichtblauw	6-6 ^{1/2} , 7-7 ^{1/2} , 8-8 ^{1/2} , 9-9 ^{1/2}	0.10 mm	300 mm

100 handschoenen per polyetheleenzak, 10 zakken per karton.

POEDERVRIJE LATEX HANDSCHOENEN VOOR EENMALIG GEBRUIK

Referentie	Type	Kleur	Maat	Dikte	Lengte
69-460	reliëf	Natural	5-6 ^{1/2} , 7-8 ^{1/2} , 9-10 ^{1/2}	0.12 mm	240 mm
69-465	reliëf	donkerblauw	5-6 ^{1/2} , 7-8 ^{1/2} , 9-10 ^{1/2}	0.12 mm	240 mm

100 handschoenen per polyetheleenzak, 10 zakken per karton

POLYETHYLEEN MOUWEN

Referentie	Kleur	Dikte	Lengte
59-500	Natural	0.025 mm	40 cm
59-505	donkerblauw	0.025 mm	40 cm

50 mouwen per polyetheleenzak, 40 zakken per karton

proFood™ is a trademark of Ansell Healthcare

Ansell Healthcare Europe N.V.

Riverside Business Park, Spey House - Boulevard International 55 - B-1070 Brussels, Belgium
Tel. +32 (0) 2 528 74 00 - Fax +32 (0) 2 528 74 01 - Fax Customer Serv. +32 (0) 2 528 74 03
<http://www.anselleurope.com> - E-mail info@eu.ansell.com



ISO 9002 Certificate
Number FM 40130