



Ansell

GIDA+

Çoklu Tehlikelerden Koruma

ÜRÜN KATALOĞU

Gıda işleme sektörü için koruma çözümleri

ansell.com

ANSELL İLE DOĞRU SEÇİMİ YAPIN

Global gıda sanayiinin çeşitli sektörleri boyunca işçiler; bir taraftan tehlikelere karşı kendilerine koruma sağlarken diğer taraftan da gıda maddelerini olası kontaminasyondan koruyan rahat, güvenilir kişisel koruyucu donanımına (KKD) ihtiyaç duyarlar. Güvenlik çözümlerinde dünya çapında bir lider olan Ansell, gıda üretim zinciri boyunca mevcut kesilme, kimyasal, termal ve kontaminasyon risklerinin yönetilmesine yönelik ve çok geniş bir yelpazeye yayılmış bulunan, gıda uyumlu el ve vücut koruma çözümleri sunmaktadır.



Gıda Teması Onaylı

Ansell'in yüksek kaliteli gıda teması onaylı KKD ürünleri, çoğu üretim ve güvenlik düzenlemesinde açıklanan en sıkı endüstri ve devlet koşullarına uygun olarak tasarlanmış ve geliştirilmiştir.

Ansell'in gıda teması için onaylı KKD ürünleri, İyi Üretim Uygulamaları (İÜU) ile ilgili 1935/2004 sayılı AT yönetmeliği ve 2023/2006 sayılı AT yönetmeliğine uygundur

- Maddelerin gıdaya geçmesini önlemek için tasarlanmıştır
- Sadece hukuken kabul edilen gıda ile temas bileşenleriyle üretilmiştir
- KKD üretiminde kullanılan hammaddelerin, gıda ile temas için güvenli olduğu belgelendirilmiştir ve onaylanmış tedarikçilerden satın alınmaktadır



Kontaminasyon Kaynakları

Dört olası kontaminasyon kaynağı mevcuttur:

Biyolojik kontaminasyon; insanlar, hayvanlar, bakteriler, virüsler veya diğer mikroorganizmalar tarafından yiyecekler kontamine edildiğinde meydana gelir. Gıda kaynaklı hastalıklara yol açabilir.

Fiziksel kontaminasyon, üretim veya hazırlama işleminin herhangi bir aşamasında gıdaya bir nesnenin girmesidir. Bu boğulma tehlikesine neden olabilir ve sıklıkla biyolojik kontaminantlar da söz konusu olabilir.

Kimyasal kontaminasyon, gıdaların kimyasal gıda zehirlenmesine yol açabilecek toksik kimyasallarla temas etmesi durumunda ortaya çıkar.

Alerjen çapraz kontaminasyonu eser miktarda alerjen bile farklı bir yiyeceğe bulaştığında ortaya çıkar ve gıda alerjisi olan insanlar için risk oluşturur.



Yaygın Kontaminasyon Noktaları

1. Kontaminasyon kaynağa başlar

Hayvan dışkı veya bakteriyel enfeksiyona herhangi bir şekilde maruz kalan yiyecekler, en fazla risk altında olanlardır. Bu, yumurta ve süt gibi sıklıkla kullanılan malzemeler için endişelere neden olur, çünkü bunlar daha işleme tesisine ulaşmadan önce etkilenebilirler. CDC, tavukların yumurtalıklarında bulunan salmonella nedeniyle yumurtaların, daha tavuk tarafından yumurtlanmadan önce sıklıkla kontamine olduğunu bildirmiştir.

2. Ön işlemler sırasındaki temas sorunudur

Kesimden önce ve sonra etlerin karıştırıldığı kesimhanelerde zararlı patojenlerle temas olabilir. Taşıma sırasında yiyecekler uygun şekilde soğutulmadığında veya ısıtıldığında, sorun daha da artmaktadır. Dahası, sıcak bir kamyonun arkasında kalan yiyecekler özellikle birkaç saat boyunca taşıma halinde kaldıktan sonra bakteriler için bir üreme alanına dönüşebilir.

3. İşleme sırasındaki sorunlar

Metal talaşları, pestisitler ve makina çalıştırmak için kullanılan kimyasallar gibi çevresel kirlenmeler gıda işleme ortamlarında bulunabilir. Bu genellikle, işleme makinalarının bakımlarının yetersiz olması veya bunların gereken şekilde kullanılmamasının ve kritik gıda işleme alanlarının kontamine olmasına neden olabilen havalandırma sistemindeki ihlallerinin bir sonucudur.

EL VE VÜCUT KORUMASI



AlphaTec® 37-300



AlphaTec® 37-320



AlphaTec® 37-310

Hafif asitlere, greslere, yağlara ve sıvılara karşı gün boyu konfor ve koruma.



AlphaTec® 58-270

ANSELL GRIP™ Technology sayesinde, ıslak veya yağlı gıda maddelerini işlemek için sektör lideri kavrama.



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

Ağır hizmet tipi PVC önlük; yağlara, greslere ve kimyasal sıçramalarına karşı koruma sağlar.



AlphaTec® 2300 PLUS-132

Konforlu vücut koruması; zararlı kimyasallara ve mikroorganizmalara karşı mükemmel bir bariyer sağlar.



AlphaTec® 23-202

Soğuk koşullarda üstün koruma ve ıslak veya kaygan gıda maddelerini tutmak için iyi kavrama.



GIDA ÜRETİM ZİNCİRİ

Gıda Endüstrisi Tedarik Zinciri Boyunca Koruma

Dünyanın en büyük yiyecek ve içecek şirketlerinin pek çoğu Ansell güvenlik çözümlerine güvenmektedir. Inovatif el ve vücut koruma ürünlerimiz, tedarik zincirinin her aşamasında çalışanların spesifik ihtiyaçlarını karşılamak ve aynı zamanda gıda ürünlerinin kontamine olmasını önlemek amacıyla benzersiz bir şekilde tasarlanmıştır.

01 | TARIM VE BALIKÇILIK



Üretim, bitkilerin yetiştirilmesi ve hasat edilmesi veya gıda olarak kullandığımız hayvanların yetiştirilmesidir. Yaygın riskler arasında, gübre veya pestisitlerde bulunan kimyasallara maruz kalma ve tarım ekipmanlarının kullanılmasından kaynaklanan fiziksel yaralanmalar bulunmaktadır.

UYGULAMALAR

- Bitkilerin hasat edilmesi ve incelenmesi
- Makinaların kullanımı ve servis işlemleri
- Gübre veya pestisitlerin püskürtülmesi
- Çiftlik hayvanlarının beslenmesi ve bakımı
- Hayvan kümes veya kafeslerinin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi
- Peyzaj temizliği ve bakımı





ActivArm® 78-102

Termal eldivenler, soğuk veya soğutulmuş gıda işleme tesislerinde rahatlık ve sıcaklık sağlar.



HyFlex® 72-400

Uzun süre kullanım için yumuşak ve esnek spandex içeren, makinede yıkanabilir eldivenler.



HyFlex® 11-840

Bu eldiven, aşındırıcı uygulamalarda uzun süreli eldiven kullanımı için mükemmel dayanıklılık sağlar. Kuru gıdalar için uygundur.



HyFlex® 74-500

Gıda işleme faaliyetlerinde kesilme yaralanmalarını önlemek için INTERCEPT™ Teknolojisine sahip son derece dayanıklı eldivenler.



HyFlex® 11-421

Bu premium silikonsuz eldiven, gıda işlemede kontaminasyonu ortadan kaldırmaya yardımcı olur.



EDGE® 48-700

İyi hassasiyet ve uyum sağlayan, yüksek kesme ve aşınma direnci seviyeleri.



Nitril



Neopren



Doğal Kauçuk Lateks



PoliVinil Klorür

02 | İŞLEME



İşleme, bitkilerin veya hayvanların gıda olarak tanıdığımız hale dönüştürülme prosedürüdür. Görevleri ve birlikte çalıştıkları gıda ürünlerinin türüne bağlı olarak, işçiler çok çeşitli biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelere maruz kalabilirler.

UYGULAMALAR

- Birincil işleme
- Soğuk muhafaza
- Pastörizasyon
- Fermantasyon
- Sanitasyon ve bakım





MICROFLEX® 93-143

Islak, kuru veya yağlı gıda işleme ortamlarında üstün kavrama özelliğine sahip çok yönlü eldiven.



MICROFLEX® 93-283

Islak, sıvı veya katı yağlı yiyecekleri işlemek için güvenilir kavrama özellikli sağlam eldiven.



MICROFLEX® 93-287

Yırtılmaya karşı dirençli ve gıda ürünlerini koruyan sağlam bir eldivende güvenilir kavrama.



MICROFLEX® 93-833

Ergoform teknolojisi ve kopma-yırtılmalara karşı önleyici güçlü formülasyon ile tasarlanmıştır.



MICROFLEX® 93-852

Tamamen dokulu eldivenler, ıslak gıda ürünleri ile çalışırken kolay kullanım sağlar.



MICROFLEX® 93-260

Olağanüstü uyum, his ve esneklik sağlayan güçlü kimyasal koruma.

GIDA ONAYLI DEĞİLDİR, YALNIZCA TESİS TEMİZLİĞİ UYGULAMALARI İÇİNDİR



Vinil



Özel Amaçlı



Kesilmelere Karşı Koruma

03A | DAĞITIM



Dağıtım, gıdanın üretim sürecinden tüketici veya gıda servisi tesislerine taşınmasıdır. Bu aşamadaki işçiler, paketleri yönetirken ve dezenfektanlarda kullanılan kimyasallara maruz kaldıklarında, genellikle kesilme veya aşınma yaralanması riskiyle karşı karşıyadırlar.

UYGULAMALAR

- Ambalaj
- Soğuk muhafaza
- Lojistik
- Gemicilik
- Sanitasyon ve bakım



TouchNTuff® 93-700

Konfordan ödün vermeyen, üstün kimyasal sıçraması koruması.



Kolluk 59-001*

Gıda hazırlama, işleme ve et paketleme uygulamaları için dayanıklı vinil kolluk.



Galoş 65-569*

Ayakkabıları gıda üretiminde söz konusu olan sıvı maddelere karşı korur.



Bone 67-221*

Saç ve diğer partiküllerin gıda işleme çalışma ortamlarını kontamine etmesini önler.

* Ansell bu konuda, USDA / FDA'nın önlük, kolluk, bone, saç filesi ve gıda uygulamaları için kullanılan diğer giysilere yönelik özel düzenlemelere sahip olmadığını belirlemiş bulunan ve bu öğelerin (eldivenlerin aksine) gıda ile uzun süreli doğrudan temas gerektirmediğinin ve temizlik amacıyla, işçiyi işlenmiş gıdalardan korumak için tasarlandığının genel olarak kabul edildiğini belirten üçüncü taraf teknik uzmanlara danışmıştır.



Termal Sıcak



Termal Soğuk



Yüksek
Dokunma
Hissi



Sıvı
Sıçraması

03B | SERVİS

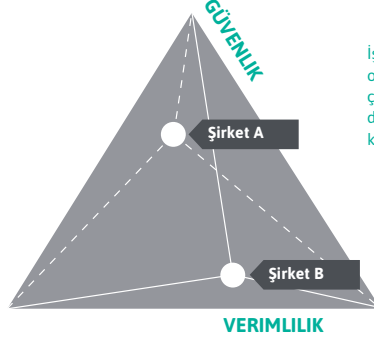


Servis, nihai ürünlerin tüketim için işlenmesi ve hazırlanmasıdır. İşçiler kendilerini kesilme veya pişirme yaralanmalarına ve ayrıca gıda kaynaklı patojenlere veya kimyasal dezenfektanlara maruz kalmaya karşı korumalıdır.

UYGULAMALAR

- Hammaddelerin yıkanması
- Et kesimi
- Malzemelerin hazırlanması
- Soğuk muhafaza
- Sanitasyon ve bakım





İş hedeflerine bağlı olarak, aşağıdaki çözümlerden bir veya daha fazlası uygulamaya konulacaktır.



Avrupa, Ortadoğu ve Afrika

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55
1070 Brussels, Belgium
+32 2 528 74 00
+32 2 528 74 01

Rusya

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

Aksi belirtilen durumlar haricinde Ansell, ® ve ™ Ansell Limited veya bağlı ortaklıklarından birine ait ticari markalardır. Viton® ve Nomex® DuPont'a ait ticari markalar olup yalnızca bilgilendirme amaçlı kullanılmıştır.

ABD patentine sahiptir ve ABD ve ABD dışı patent başvuruları yapılmıştır: www.ansell.com/patentmarking © 2020 Ansell Limited. Tüm Hakları Saklıdır.

Bu doküman veya içerisinde Ansell adına ya da tarafından yapılmış açıklamalar içeren diğer beyanlatlar, ürünün ticarete uygunluk garantisini olarak veya Ansell ürününün belirtilen işte kullanıma uygun olduğu şeklinde yorumlanmamalıdır. Ansell, son kullanıcının özel bir uygulama için yapacağı eldiven seçiminin doğruluğu veya uygunluğu konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

UYARI: "Kesilme direnci" ve "kesilme koruması" veya "delinme direnci" ve "delinme koruması" sağlayan ürünler, kesilme veya delinme olasılığını tamamen önlemeyebilir veya ortadan kaldırmaz ve tıbbi bıcaklara veya diğer testlere karşı keskin veya dönen ekipmanlara karşı koruma sağlamaya yönelik değildir ve bunun için test edilmezler. "Titreşim direnci", "aşınma direnci" veya "aşınma koruması" sağlayan ürünler, titreşim veya aşınmaya bağlı yaralanma ihtimalini tamamen engellemez veya ortadan kaldırmaz. "Kimyasal direnci" veya "kimyasallardan koruma" sağlayan ürünler, kimyasallara maruziyet nedeniyle yaralanma riskini tamamen engellemez veya ortadan kaldırmaz. Yağ veya grese "direnci" sağlayan veya "yağ tutmaz" olan ürünler, yağ veya sıvı geçirime veya emilimi ihtimalini tamamen önlemeyebilir veya ortadan kaldırmaz. "Takılma direnci" veya "takılma koruması" sağlayan ürünler, takılma veya sürtünmeye bağlı yaralanma ihtimalini tamamen engellemez veya ortadan kaldırmaz. Kıvılcımlara veya alevlere karşı koruma sağlayan ürünler "yanmaz" değildir ve yanık veya ilgili yaralanma risklerini tamamen engellemez veya ortadan kaldırmaz. Isıya veya soğuğa karşı koruma veya direnci sağlayan ürünler ekstrem sıcaklıklarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır – sadece belirtilen şekilde kullanınız. Doğal kauçuk lateks içeren ürünler, bazı bireylerde alerjik reaksiyonlara neden olabilen doğal kauçuk lateks içerir. Kullanıcıların, keskin veya aşındırıcı malzemeler, kimyasal maddeler veya diğer tehlikeli veya tehlikeli maddelerle çalışırken her zaman dikkatli ve özenli olmaları önerilir. Sağlanan bütün bilgi veya veriler Ansell'in konuyla ilgili mevcut bilgi ve anlayışına dayanmaktadır ve yalnızca kendi kararlarınızı verirken veya ürün seçimlerinizi yaparken kullanmanız için olası öneriler olarak temin edilmektedir. Ürün kullanıcıları, Ansell ürünlerinin belirli bir amaç doğrultusunda veya belirli bir ortamda kullanıma elverişliliğini tespit etmek için uygun bütün testleri veya diğer değerlendirmeleri gerçekleştirmelidir. Risk düzeyini tespit etmek ve kullanıcının belirli amacı için gerekli veya uygun olan koruyucu ekipmanı belirlemek, ürün kullanıcısının sorumluluğundadır. Yeni enformasyon, bilgi veya tecrübelerin edinilmesi halinde Ansell bu bilgileri revize edebilir. ANSELL AÇIĞA TEMİN EDİLENLER DIŞINDAKİ HER TÜRLÜ GARANTİLERİ REDDEDER.