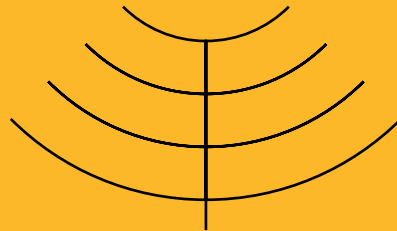


LEGISLACION EUROPEA PARA GUANTES DESTINADOS A MANIPULAR ALIMENTOS



GUÍA PRÁCTICA

Ansell

OCCUPATIONAL HEALTHCARE

W E C A R E

CUMPLIENDO CON LA LEGISLACIÓN EUROPEA ACTUAL: ayuda práctica para manipuladores de alimentos

En todas las actividades con productos alimentarios es indispensable garantizar la integridad y buena calidad. Las diversas normas existentes o en preparación a nivel europeo imponen condiciones estrictas para la industria alimentaria. Se trata de nuevas disposiciones o de una armonización de normas anteriores para aplicación en toda la Unión Europea.

El inconveniente de estas disposiciones técnicas es su difícil comprensión. Ansell, referencia en el mercado de guantes y ropa de seguridad, presenta estas nuevas normas de una forma clara en este folleto para todas las personas que intervienen en la manipulación de alimentos.

Las actuales normas no se refieren específicamente a los guantes de seguridad. Además, el usuario debe conocer de modo preciso las técnicas de fabricación de los guantes para poder determinar cuál es más apropiado en cada aplicación. Con nuestro sencillo y práctico sistema de pictogramas podrá saber inmediatamente cuales son los guantes que necesita en cada caso.

proFood™: fabricados para el futuro reglamento de manipulación de alimentos

Para dejar las cosas aún más claras, Ansell ha creado una gama de guantes especiales para manipulación de alimentos: proFood™. Estos guantes de gran calidad responden a las normas europeas más estrictas para la industria alimentaria. Son la mejor garantía de conformidad con los reglamentos aplicables en los próximos años, y una solución ideal para el confort y la seguridad de sus empleados.

Conozca la Ley: Directiva Marco 89/109/CEE

La Directiva Marco 89/109/EEC establece las condiciones generales para el contacto con alimentos. Se aplica a todos los artículos y materiales que pueden entrar en contacto con alimentos, definiendo una serie de condiciones para garantizar que este contacto no provocará alteración ni efectos negativos. Estos artículos y materiales deberán ser fabricados con substancias aprobadas (indicadas

en la Directiva) y el fabricante deberá garantizar que no deterioran los alimentos de ninguna forma, que no alteran su sabor o su aroma ni producen otros efectos negativos.

Esta Directiva Marco se completa con Directivas específicas para determinados grupos de materiales:

- plásticos, incluidos los barnices y los recubrimientos
- celulosa regenerada
- elastómeros y goma
- papel y cartón
- cerámica
- vidrio
- metales y aleaciones
- madera, incluido el corcho
- productos textiles
- ceras de parafina y ceras microcristalinas

El objetivo de las normas es establecer las condiciones generales para cada uno de estos grupos, pero en algunos casos no tendremos una reglamentación completa durante varios años, y la aplicación imperfecta de las normas en ese período puede causar dificultades a los fabricantes con actividades internacionales. Ahora bien, conocemos las condiciones legales básicas para guantes empleados en manipulación de alimentos:

- Todas las sustancias y los aditivos utilizados en su fabricación deben figurar en la lista de productos autorizados de la Directiva particular y/o en una lista similar elaborada por el Estado miembro donde se comercializan.
- Deben respetarse los límites de migración global y específicos.
- El guante no deberá alterar las características organolépticas del alimento (color, sabor, textura y olor).
- Deberá comercializarse con la documentación o las identificaciones apropiadas.

Estas reglas son aplicables a todos los guantes empleados para manipular alimentos, así sea momentáneamente

APLICACIÓN DE LAS DIRECTIVAS A LOS GUANTES

La Directiva aplicable a los plásticos (Directiva 90/128/EEC) ya tiene forma definitiva, a diferencia de otras que aún están incompletas. La industria alimentaria en general conoce estos reglamentos, ya que son aplicables al film y a los embalajes de plástico utilizados en numerosos productos. También son las reglas más directamente aplicables a los guantes, dado que la mayoría de los guantes desechables empleados para manipular alimentos son fabricados con diferentes recubrimientos finos de plástico.

La Directiva determina dos listas. En la Lista A se mencionan monómeros o sustancias de base (ingredientes básicos del plástico) autorizados. En la Lista B se mencionan diferentes sustancias que podrían ser retiradas de la Lista A o añadidas a ella en un futuro próximo, pero que pueden ser utilizadas entretanto. Periódicamente aparecen Directivas de enmienda que modifican estas listas, entre ellas la Directiva 95/3/EC. De esta forma se precisan los diversos aditivos autorizados en la fabricación de los plásticos, que no son monómeros ni sustancias iniciales.

Ahora bien, estas listas distan mucho de ser completas y también pueden ser modificadas a su vez.

En una situación tan cambiante, no es de extrañar que la mayoría de los guantes comercializados para manipulación de alimentos no sean conformes con la reglamentación, pero esta dificultad no exime a la industria de sus obligaciones legales. Ansell garantiza que sus guantes proFood satisfacen cada una de las condiciones para manipulación de alimentos.

Las condiciones de la Directiva en relación con la migración de sustancias son más claras:

- *Limitación general de migración:*

La transferencia de componentes del plástico al producto alimentario no puede ser superior a 10 miligramos por decímetro cuadrado de superficie del material o del artículo (10mg/dm²).

- *Limitación específica de migración:*

También se indica una limitación específica de migración para diversas sustancias y aditivos autorizados mencionados en la Directiva.

MEDICIÓN DE LA MIGRACIÓN EN ALIMENTOS

Los experimentos realizados con simuladores de alimentos, en lugar de los alimentos propiamente dichos, permiten a los científicos obtener resultados más precisos sobre los efectos de sustancias externas (film plástico por ejemplo). La Directiva 85/572/EEC, adoptada para todas las pruebas EN de productos alimentarios, establece las siguientes condiciones de aplicación.

Para alimentos acuosos, como leche, huevos, miel o jarabes (con un pH superior a 4,5), las pruebas se realizan con agua destilada.

Para alimentos ácidos, como frutas y verduras elaboradas (con un pH de 4,5 o inferior), las pruebas se realizan con ácido acético (en concentración del 3%).

Para alimentos alcohólicos, como cerveza o sidra, las pruebas se realizan con etanol. La concentración estándar de prueba es del 10%, pero la concentración del simulador será ajustada si el alimento o la bebida correspondientes son más fuertes.

Para alimentos grasos, las pruebas se realizan con aceite de oliva rectificado.

Ahora bien, como el aceite de oliva tiene propiedades de extracción muy superiores en comparación con la mayoría de los alimentos grasos, el resultado de las pruebas es dividido por un "factor de reducción" de 1, 2, 3, 4 o 5 para obtener el verdadero valor de extracción de un alimento:

- 1: para grasas y aceites enteros, o alimentos en un medio aceitoso
- 2: para mantequilla y margarina
- 3: para pescado, queso, mayonesa, nueces y pastas de cacao
- 4: para carne
- 5: para chocolate, cacao en polvo, pastelería y repostería con recubrimiento graso

El índice de migración depende de numerosos factores, incluso del pigmento utilizado para el color del guante. La calidad y la regularidad de condiciones de fabricación son particularmente importantes en este aspecto.


Todos los guantes proFood™ son sometidos a este tipo de pruebas, y los niveles de migración se indican en la documentación técnica que acompaña al producto. Esta clasificación de los alimentos también es la base de un sistema de identificación que permite al usuario elegir fácilmente los guantes apropiados.


IDENTIFICACIÓN OBLIGATORIA SEGUN LA LEY

Todos los guantes destinados a la manipulación de alimentos deben identificarse con las palabras "Para alimentos" o con el siguiente símbolo:



También deberá especificarse para cuáles categorías de alimentos es apropiado.

Si el símbolo  aparece solo, el guante puede ser utilizado para manipular todo tipo de alimentos.

Si un guante sólo puede utilizarse para determinadas categorías de alimentos, es preciso especificarlas. En los guantes apropiados para manipular alimentos grasos también debe indicarse el factor de reducción. Un guante puede ser comercializado con el símbolo , para indicar que el usuario debe pedir información al fabricante.

También deberán mencionarse el nombre y la dirección del fabricante.

Ansell no imprime marcas directamente sobre ninguno de sus guantes porque los reglamentos prohíben el contacto de inscripciones con alimentos. Toda la información necesaria aparece en el embalaje y/o en la documentación del producto.

PRUEBAS Y CERTIFICACIÓN DE GARANTIA ALIMENTARIA

En conformidad con las Directivas europeas y las normas EN específicas para guantes destinados a la manipulación de alimentos, Ansell ha definido un procedimiento de pruebas y de certificación para permitir al usuario elegir con perfecto conocimiento los guantes para la manipulación de alimentos. Se trata de un riguroso programa oficial de ensayos, controlado de forma independiente por el laboratorio europeo de referencia en la industria alimentaria: el "Laboratoire National d'Essais" (L N E) de Trappes (Francia).


Primero se realizan pruebas para determinar la composición de los guantes y asegurarse de que sólo se utilizan componentes aprobados. Se analiza no sólo el guante sino también el material básico del guante y todos los aditivos incorporados en la fabricación, para descartar la presencia, incluso la mínima, de substancias no autorizadas.

Luego se determinan los niveles de migración del guante, generales y específicos.

Con esta información se elabora una ficha técnica que permite al usuario elegir guantes conformes con todas las Directivas EN actuales y previstas. Se mencionan igualmente eventuales limitaciones para la utilización del producto: por ejemplo, algunos guantes no deben emplearse con alcohol, y otros se degradan rápidamente en contacto con grasas animales.

Los resultados de estas pruebas independientes son la base del sistema de pictogramas Ansell. Gracias a esta forma de identificación, el usuario puede comprobar fácilmente y de forma segura si el guante que piensa utilizar es apropiado.

EL SISTEMA DE PICTOGRAMAS ANSELL

 Teste símbolo indica oficialmente que el producto puede ser empleado en contacto con alimentos

Todos los guantes proFood™ tienen este símbolo y pictogramas que precisan para cuáles categorías de alimentos son más apropiados, según las condiciones de pruebas EN (véase la página 5).



apropiado para contacto con alimentos acuosos ($\text{pH} > 4,5$)



apropiado para contacto con alimentos alcohólicos ($< 10^\circ$)



apropiado para contacto con alimentos ácidos ($\text{pH} = 0 < 4,5$)



apropiado para contacto con aceite y alimentos en aceite
(factor de reducción 1)



apropiado para contacto con mantequilla,
margarina y otros alimentos grasos (factor de reducción 2)



apropiado para contacto con pescado y otros alimentos grasos
(factor de reducción 3)



apropiado para contacto con carne y otros alimentos grasos
(factor de reducción 4)



apropiado para contacto con chocolate, pastelería,
repostería y otros alimentos grasos (factor de reducción 5)

PROFOOD™, LA PRIMERA GAMA DE GUANTES SEGUROS CON LOS ALIMENTOS QUE CUMPLE POR COMPLETO LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE ALIMENTOS

Ansell es el fabricante más importante de guantes y ropa de protección a nivel mundial, tiene más experiencia que nadie en esta industria, sobresaliendo por ser el más innovador y por su avance tecnológico.

Ansell ha construido su reputación sobre una estrecha colaboración con los diversos sectores industriales, que ha permitido definir exactamente las necesidades de manipulación: resolver problemas, mejorar las condiciones de trabajo y ofrecer productos realmente adaptados. Ansell ha creado, por ejemplo, guantes especialmente resistentes al aceite para la industria del automóvil, guantes de calidad especial destinados particularmente a la industria farmacéutica, y una nueva generación de guantes exentos de partículas para operaciones electrónicas especializadas en cuartos estériles.

Ansell ofrece ahora un nuevo tipo de guantes especialmente adaptados a las condiciones muy exigentes de la industria alimentaria. Los guantes proFood™ son productos especiales para esta industria y son los únicos que responden a todas las necesidades de manipulación de los alimentos, del campo a la mesa.

Sólo proFood™ puede ofrecerle una garantía absoluta de calidad para evitar riesgos innecesarios en esta industria sometida a estrictos reglamentos.

Productos de gran calidad y un servicio total.

Nuestro principal objetivo es ofrecer al cliente productos totalmente fiables y de precios razonables. Además, nos comprometemos a respaldar los productos con el mejor servicio posible:

Una estructura de distribución completa

Los guantes proFood™ pueden obtenerse fácilmente en toda la UE y los pedidos son atendidos rápidamente (no es necesario que el cliente mantenga grandes stocks).

Servicio gratuito de asistencia al cliente: (+32) 53 71 05 05

Póngase en contacto con nuestros especialistas para confirmar la idoneidad del guante o buscar soluciones a necesidades particulares. Ponemos a su disposición una experiencia irremplazable: millares de pruebas realizadas en condiciones reales.

Asistencia gratuita en su lugar de trabajo

Si aún tiene dudas, nuestros especialistas visitarán sus instalaciones para analizar las condiciones de trabajo y recomendarle las soluciones más seguras y más económicas. También podemos someter los guantes a pruebas específicas en laboratorios CE independientes, como el LNE (manipulación de alimentos), CENTEXBEL o ITF (material de protección personal).

Pedido experimental garantizado

Haga un primer pedido de una docena de pares o un caja de uso de los guantes recomendados por Ansell para su aplicación (seguridad y relación precio/calidad). Si encuentra otro guante similar de otro fabricante con mejores prestaciones, más durable y con mejor relación precio/calidad que nuestros guantes proFood™ recomendados, le reembolsaremos sin discusión el valor de su pedido.

Ansell Occupational Healthcare

- Wijngaardveld 34c, 9300 Aalst, Belgium
Tel. +32 (0) 53 71 05 05; Fax 032 (0) 53 71 13 42; Fax Customer Serv. +32 (0) 53 71 01 81
- Brunel Drive, Newark Industrial Estate, Newark, Nottinghamshire NG24 2EG, England, UK
Tel. +44 (0) 1636 605 361; Fax +44 (0) 1636 612 845

<http://www.ansell.be> e-mail: info@ansell.com.au



ISO 9002 Certificate
Number FM 40130