



MAPA PROFESSIONAL GAMMA FOOD EXPERT

mapa-pro.nl

Een oplossing
voor elke
werkende hand

MAPA[®]
PROFESSIONAL

MAPA PROFESSIONAL

EN REGELGEVING

Hoe werkt de wetgeving op het gebied van voedingsmiddelen?

ER ZIJN TWEE SOORTEN REGELGEVING

KUNSTSTOFFEN	RUBBER
Verordening UE 10/2011. Bv : PVC, synthetisch textiel, polyurethaan.	Nationale wetgeving bepaalt de testmethoden die moeten worden gebruikt om aan de voedselwetgeving te voldoen.
	Frankrijk - Besluit van 5/08/2020 Italië - Decreet Ministeriale 21/03/1973 Duitsland - BfR XXI, categorie 3

- KIES DE JUISTE HANDSCHOEN OP BASIS VAN DE VOEDINGSMIDDELEN WAARMEE U WERKT
- Zoek de voedingsmiddelen waarmee u werkt aan de hand van de voedselgroepen.
 - Bepaal welke handschoenen geschikt zijn voor het werken met dit soort voedingsmiddelen.
- CONTROLEER DAN UW HANDSCHOEN OP GEBRUIK EN COMFORT
- Kies het type bescherming (wegwerp, thermische bescherming, snijbescherming, vloeistofdicht) en de vereiste prestaties op basis van uw gebruik.

De Europese voedselwetgeving en nationale wetgeving zijn gebaseerd op 3 gemeenschappelijke principes:



Elke stap is nodig om naar de volgende stap te gaan; dit zijn de voorwaarden om de certificering voor voedingsmiddelen te behalen.

Mapa Professional garandeert naleving van de wetgeving volgens de Europese regelgeving:

- Alle testen worden uitgevoerd om op conformiteit bij contact met voedingsmiddelen te controleren.
- Mapa Professional voert de juiste testen uit om er zeker van te zijn dat de handschoenen aan de vereisten en verwachtingen van de klant voldoet.
- De Europese en de nationale wetgeving geven zeer gedetailleerd aan welke testen moeten worden uitgevoerd met betrekking tot contact met elk type voedingsmiddelen. Certificaten voor contact met voedingsmiddelen en testrapporten zijn beschikbaar op www.mapa-pro.nl

HANDSCHOENEN VAN MAPA PROFESSIONAL VOOR GEBRUIK MET VOEDINGSMIDDELEN:				
	Productnaam	Afbeelding	Normen	Afwerking binnenkant / Afwerking buitenkant
Vloeistofdicht	Vital 165		-	Gevlokt / Antislip met reliëf
	Vital 175		TYPE B 0010X KPT Virus	Behandeling voor aan- en uittrekken / Antislip met reliëf
	Vital 177		TYPE B 0010X KPT	Gechloreerd / Antislip met reliëf
	Jersette 308		2131X X1XXXX KPT	Textielversteving / Glad
	Harpon 326		3141X X2XXXX KPT	Textielversteving / Verstevigde greep
	Ultranitrl 472		TYPE B 2101X JOT	Behandeling voor aan- en uittrekken / Met noppen
	Ultranitrl 475		TYPE B 3001X JOT	Gevlokt / Antislip met reliëf
	Ultranitrl 495		TYPE A 3101X AJKOPT	Gevlokt / Antislip met reliëf
Thermisch	Ultranitrl 480		TYPE A 4102X AJKOPT ISO 18889	Gechloreerd / Antislip met reliëf
	TempCook 476		4443D X2XXXX 111 AFGJOT	Tricot thermische bescherming / Antislip met reliëf
	KryTech 693		4X42C	Naadloze textielversteving / Nitrilschuim coating
Mechanisch	KryTech 694		4X42D	Naadloze textielversteving / Nitrilschuim coating
	KryTech 838		2X4XE	Naadloze textielversteving van HDPE-vezels / -
	Ultrane 510		4131X	Naadloze textielversteving / Coating van polymeer op waterbasis
Wegwerp	Ultrane 541/641		4121A X1XXXX	Naadloze textielversteving / Verstevigde greep
	Solo 967		TYPE C	Gechloreerd / Glad en vingertoppen met noppen
	Solo 997		TYPE B VIRUS	Gechloreerd / Glad en vingertoppen met noppen
	Solo 988		TYPE C	Gepoederd / Glad
	Solo Plus 995		TYPE C	Poedervrij / Glad en vingertoppen met noppen
	Solo 990		TYPE C VIRUS	Poedervrij / Glad
	Solo Black 935		TYPE C	Poedervrij / Glad

Raadpleeg het blad met technische gegevens van de handschoenen voor meer informatie over het type regelgeving voor voedingsmiddelen.

OPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE VAN MAPA PROFESSIONAL

MAPA heeft beschermende handschoenen voor verschillende werkzaamheden in de voedingsmiddelenindustrie: Productie, verwerking, distributie en catering.

- Naleving van regelgeving en hygiëneregels is een essentiële vereiste in de voedingsmiddelenindustrie. De industrie investeert voortdurend om de veiligheid van de klanten te verbeteren, aangezien uitsluitend de producenten wettelijk aansprakelijk zijn voor de sanitaire kwaliteit van hun producten.
- De Europese en nationale wetgeving bepalen in detail de testen voor contact met voedingsmiddelen die moeten worden uitgevoerd voor elk type voedingsmiddelen. Daarom kan een handschoen goedgekeurd zijn voor werken met bepaalde voedingsmiddelen, maar niet voor andere.



DE COMPATIBILITEIT MET VOEDINGSMIDDELEN WORDT GEREGLD DOOR DE EUROPESE VERORDENING (EG) NR. 1935/2004 INZAKE MATERIALEN EN VOORWERPEN BESTEND OM MET VOEDINGSMIDDELEN IN CONTACT TE KOMEN.

- Met behulp van de speciale selectiegids voor de voedingsmiddelenindustrie kunnen eindgebruikers van Mapa Professional de conformiteit van elke handschoen met voedingsmiddelen controleren op basis van de **voedingsmiddelen waarmee zij daadwerkelijk werken**, strikt in overeenstemming met de Europese en nationale regelgeving. Mapa Professional laat de testresultaten voor alle handschoenen in het Food Expert gamma zien **zodat klanten weten dat ze aan de strengste vereisten van hun kwaliteitssystemen voldoen.**

Deze testen zijn beschikbaar op de
website van Mapa Professional
mapa-pro.nl

