



# AMPri

Professionell und kompetent.

## FOOD Protect Guide

Körperschutz von Kopf bis Fuß.

FOOD PROTECT GUIDE

# Inhalt

Anforderungen an Schutzhandschuhe in der Lebensmittelindustrie Seite 3 bis 4

Handschuhe Seite 5 bis 12

Spender Seite 13

Kopfschutz Seite 14

Körperschutz Seite 15

Lieber Leserin, lieber Leser,

im Food Protect Guide haben wir wichtige Informationen rund um Schutzhandschuhe und weitere Schutzkleidung für die Lebensmittelbe- und -verarbeitung für Sie zusammengestellt. Der Guide soll Sie bei der Auswahl der richtigen Produkte für Ihr Sortiment und bei der Beratung Ihrer Kunden unterstützen. Gern sind wir natürlich wie immer bei Fragen persönlich für Sie da. Wir wünschen Ihnen eine interessante Reise durch die Welt der AMPri Produkte und der zusammengefassten Informationen.

Viele Grüße von Ihrem AMPri Team



Das **Glas- und Gabel Symbol** bescheinigt, dass das Produkt den geltenden Anforderungen der Verordnung (EG) 1935:2004 (und folgende Änderungen) entspricht und für die **Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden kann**.

Es bescheinigt jedoch nicht, mit welchen Arten von Lebensmitteln gearbeitet werden darf. Es kommt bei der Wahl der Einmalhandschuhe sehr darauf an, mit welchen Lebensmitteln die Handschuhe in Kontakt kommen sollen. So dürfen Vinylhandschuhe beispielsweise nicht im Umgang mit fetthaltigen Lebensmitteln benutzt werden – und auch Latexhandschuhe weisen nur eine relativ geringe Beständigkeit gegenüber Fetten und Ölen auf.

**Fragen Sie uns!** Gern informieren wir Sie bei der Auswahl eines Handschuhs mit dem Piktogramm „Lebensmittelgeeignet“ darüber, mit welchen Lebensmitteln der entsprechend angefragte Handschuh getestet worden ist.

## Anforderungen an Schutzhandschuhe in der Lebensmittelindustrie

**Um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen**, stellt der Gesetzgeber hohe Ansprüche an die Sicherheit der im Lebensmittelkontakt eingesetzten Rohstoffe.

Um diese Sicherheit zu gewährleisten, müssen die Handschuh-Hersteller über umfangreiche Kenntnisse der regulatorischen Aspekte verfügen und diese in Qualitätssicherungsmaßnahmen umsetzen.

Nur die Hersteller, welche Regelkonformität dauerhaft und nachweisbar sicherstellen können, werden in diesem Markt bestehen.

Schutzhandschuhe und andere Schutzartikel in der Lebensmittelindustrie können als Persönliche Schutzausrüstung PSA nach der 425/2016 PSA VO oder als Produkt-Schutz getragen werden.

Die Schutzartikel verhindern, dass Lebensmittel mit Stoffen in Berührung kommen, die die Gesundheit des Verbrauchers schädigen oder die Lebensmittel im Genuss beeinträchtigen könnten.

**Schutzhandschuhe und andere Schutzartikel für Lebensmittelkontakt:** Welche Produkte eignen sich?

Nur Produkte, die eine gültige spezifische Zulassung für Kontakt mit Lebensmitteln haben – **eine Kennzeichnung mit Piktogramm (Glas Gabel) und eine Konformitätserklärung nach der EU 1935/2004** – dürfen im Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.

Um ihrer Verantwortung beim Verbraucherschutz gerecht zu werden, haben der Rat und die Kommission der Europäischen Gemeinschaft das EU-Lebensmittelrecht in Form von Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen definiert:

1. Als Basis-Regelwerk legt die **Rahmenverordnung (EC) 1935/2004** grundlegende Anforderungen an Werkstoffe und Gebrauchsgegenstände wie Schutzhandschuhe fest, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.
2. Das zweite in diesem Zusammenhang wichtige Regelwerk, das sich speziell mit Kunststoffen befasst, ist die **EU-Richtlinie 2002/72/EC geändert durch die EU-Verordnung 10/2011**. Nach dieser Richtlinie sind für die Herstellung von Schutzhandschuhen, welche für die Lebensmittelindustrie vorgesehen sind, nur gelistete Monomere und Additive geeignet.

Außerdem kommt es bei **der Wahl der Schutzhandschuhe** stark darauf an, **mit welchen Lebensmitteln** die Handschuhe in Kontakt kommen sollen. So dürfen Vinylhandschuhe beispielsweise nicht im Umgang mit fetthaltigen Lebensmitteln benutzt werden. Auch Latex-

handschuhe weisen nur eine relativ geringe Beständigkeit gegenüber Fetten und Ölen auf. Somit sind nur Nitrilhandschuhe für den problemlosen Kontakt mit fettigen Lebensmitteln geeignet.

Diese Eigenschaft ist als Ergebnis der **Gesamt Migration** spezifiziert und ist **Bestandteil der EU Verordnung 10/2011** (Richtlinie für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt).

Schutzhandschuhe und auch andere Schutzartikel werden mit sogenannten Simulanzien geprüft und die Gesamt-Migration von Bestandteilen wird analytisch ermittelt. **Der Grenzwert liegt für Kunststoffe bei 10/mg qdm.**

Die Bestimmungen wurden nach den Methoden zur „Untersuchung von Bedarfsgegenständen“ entsprechend den Vorschriften nach § 64 LFGB und den Vorgaben der Normenserien EN 1186, EN 13130 und CEN/Ts 14234 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“ durchgeführt.

Als Punkt 2 sollten bei der Auswahl geeigneter Schutzhandschuhe und anderer Schutzartikel eventuelle Allergien des Trägers berücksichtigt werden (z.B. Allergien gegen Latex oder Beschleuniger).

Nach Durchführung der Migrationstests wird festgelegt, ob ein Einweghandschuh lebensmittelunbedenklich ist oder sich nicht für den Umgang mit Lebensmitteln eignet.

### Vor- und Nachteile der Materialien

Eigenschaft	Nitril	Latex	Vinyl
Komfort	***	***	*
Dehnbarkeit	**	***	*
Reißfestigkeit	***	***	*
Sanftheit	**	***	*
Hautfreundlichkeit	***	*	***
Haltbarkeit	***	***	**
Geruch	***	*	***
<b>Schutz vor...</b>			
Durchstechen	***	***	*
Lösungsmittel	***	**	*
Alkoholen	***	**	*
Säuren	**	***	*
Viren und Bakterien	***	***	*
<b>Wirtschaftlichkeit...</b>			
Abbaubarkeit	***	*	*
Preis	**	**	***
Sehr gut	***		
Gut		**	
Befriedigend			*

## Anforderungen an Schutzhandschuhe in der Lebensmittelindustrie

### Pflicht eines HACCP-Konzepts

Die Abkürzung „**HACCP**“ kommt aus dem Englischen und steht für „**Hazard Analysis and Critical Control Points**“, was so viel bedeutet wie „**Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte**“. Mittels des HACCP-Konzepts soll allen Risiken vorgebeugt werden, die im gesamten Prozess der Lebensmittelverarbeitung auftreten können. Damit soll gewährleistet werden, dass **die Lebensmittel unbedenklich und genusstauglich** bleiben. Die Qualität der Lebensmittel soll also nicht durch nachträgliche Kontrollen, sondern durch **präventive Maßnahmen** gewährleistet werden.

Im Rahmen der **EU-Hygieneverordnung über Lebensmittel (EG) Nr. 852/2004** sind alle **Lebensmittelhersteller dazu verpflichtet**, ein solches **HACCP-System in ihre Lebensmittelproduktionsprozesse einzubinden**. Hierzu werden zunächst die möglichen **Risiken** in der **jeweiligen Lebensmittelproduktion ermittelt** und **kritische Lenkungspunkte bestimmt**. Anschließend werden **Grenzwerte festgelegt**, deren Überschreitung zu einer gesundheitlichen Schädigung der Verbraucher führen könnte und somit unzulässig ist. Daraufhin werden **Kontrollverfahren festgelegt oder entwickelt**, mit denen gewährleistet werden kann, dass die **zuvor vorgegebenen Grenzwerte nicht überschritten** werden.

So legen beispielsweise viele Lebensmittelhersteller im Rahmen ihres HACCP-Konzepts fest, dass in der Lebensmittelproduktion ausschließlich blaue Einweghandschuhe verwendet werden dürfen, um zu verhindern, dass abgerissene Handschuhfetzen oder sogar ganze Handschuhe in den Lebensmitteln verloren gehen und weiterverarbeitet werden. Die blaue Handschuhfarbe wurde gewählt, da es keine natürlich blauen Lebensmittel gibt. Darum können die blauen Einmalhandschuhe direkt identifiziert und unverzüglich aus den Lebensmitteln entfernt werden.

**Wichtig: Bevor PSA oder andere Schutzartikel verwendet werden, ist eine Durchführung der Gefährdungsbeurteilung durch den Arbeitgeber notwendig.**

Für verschiedene Tätigkeiten werden unterschiedlichste Schutzhandschuhe verwendet.

Siehe Tabelle:

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Tätigkeit
081001	SolidSafety Food Cut	Schneiden von Lebensmitteln, Messerwechsel an Maschinen, Aufsammeln von Glasbruch
081002	SolidSafety Food Protect	Verpackungsarbeiten, Sortieren fein, Produkthandling, Instandhaltungsarbeiten im Lebensmittelbereich
081004	SolidSafety ChemL	Sortieren grob, Produkthandling, leichte Reinigungsarbeiten, Feuchtarbeiten/ Nässekontakt

Der folgenden Tabelle kann entnommen werden, welche Schutzhandschuhe für den Umgang mit welchen Lebensmitteln geeignet sind.

Lebensmitteltauglichkeit der Materialien			
Lebensmittel	Nitril	Latex	Vinyl
Backwaren	***	***	**
Fisch	***	***	**
Fleisch	***	**	*
Fette	***	**	*
Gemüse/Obst	***	**	***
Alkoholika	***	**	**
***	lebensmittelunbedenklich, länger dauernder Vollkontakt des Handschuhs		
**	bedingt lebensmittelunbedenklich, nur für kurzen Teilkontakt		
*	nicht empfohlen		

Grundsätzlich ist **an dem Glas-Gabel-Symbol auf der Verpackung** zu erkennen, dass ein Schutzartikel **lebensmitteltauglich** ist, d.h. für den Umgang mit Lebensmitteln geeignet ist. Nicht zu erkennen ist, **für welche Art von Lebensmitteln**, wie beispielsweise für den **direkten oder indirekten Lebensmittelkontakt** oder **wie lange der Artikel getragen** werden kann. Diese **Informationen sind in der Konformitätserklärung** nach der VO 1935/2004 zu finden. Die Konformitätserklärung ist für alle Artikel Pflicht.

## GUT, DASS ES DICH GIBT EPIDERMPROTECT!

*Wir haben alles getan, um den Handschutz neu zu definieren!*

Der **EPIDERMPROTECT** bietet unter Einsatz der patentierten Low Derma-Technologie besten Handschutz im Bereich der akzeleratorfreien Handschuhe und ist die perfekte Lösung für empfindliche Haut. Hier stehen **der Mensch und seine Gesundheit an erster Stelle**.

Überall dort wo eine Sensibilisierung auf typische Gummi-Akzeleratoren oder eine TYP IV Kontaktdermatitis vorliegt, ist der **EPIDERMPROTECT BY Med-Comfort die beste Wahl**.

### Wofür steht der EPIDERMPROTECT?

- **Sicheren Schutz**
- **Absolute Reinheit**
- **Vorbeugung vor Allergien und Sensibilisierungen**
- **Neue Anwendungsgebiete**
- **Sanfte Formulierung**
- **Den Umweltgedanken**
- **Verantwortungsbewusstsein**
- **Vertrauensbildung**



Patented Technology

## EPIDERMPROTECT BY MED-COMFORT

Artikelnummer	01166
Verfügbare Größen	XS bis XL
Normen	EN 420, EN 455, EN 374
Farbe	Metal-blue ●
PSA Kategorie	III
Medizinprodukt Klasse	1
Lebensmittelgeeignet nach Verordnung (EG) 1935/2004	Ja
Schichtdicke Handinnenfläche	ca. 0,05 mm
Länge	≥240 mm
Produkteigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AQL 1,5</li> <li>• Puderfrei</li> <li>• Texturierte Fingerspitzen</li> <li>• Beidhändig tragbar</li> <li>• Geringes Dermatitis-Potenzial</li> <li>• Standard Stulpe mit Rand</li> <li>• Beständig gegen Bakterien, Pilze und Viren</li> </ul>
Boxenmaß	240 x 120 x 50 mm
Passender Boxenhalter	09054-M (Edelstahlhalterung)



Einmalhandschuhe aus Nitril



Handschuhe für den Food-Einsatz

## Qualität in Farbe!

### Qualitätsmerkmale



- AQL 1,5
- EN 420
- EN 455
- EN 374
- Lebensmittelgeeignet nach Verordnung (EG) 1935/2004 (ohne 01178)
- PSA Kategorie III gem. PSA Verordnung (EU) 2016/425
- Medizinprodukt Klasse 1 nach Richtlinie 93/42/EWG
- Länge: ≥240 mm
- Schichtstärke Handfläche: ca. 0,08 mm

- Die Allrounder für fast jede Branche
- Beständig gegen viele Chemikalien
- Frei von allergieauslösenden Proteinen und damit die perfekte hautverträgliche Alternative zum Latexhandschuh
- Fingertexturiert für eine gute Griffigkeit
- Beidhändige Passform
- Puderfrei
- Unsteril
- Farben: tutti frutti, Cedro, Hot Chili (Rot), Dunkellila (Prune), Schwarz (Black), Pink (Grenadine), Dunkelblau (Blueberry), Lila (Berry), Rosa (Strawberry), Weinrot (Grape), Grün (Apple), Orange, Gelb (Lemon)

**Wenn man bereits an der Farbe des Handschuhs erkennt, in welchem Arbeitsbereich man sich befindet...**

... haben Sie **viel richtig gemacht!**

Es wird immer schwieriger den Überblick zu behalten. Das gilt vor allem für Bereiche, in denen Hygiene und Schutz eine wichtige Rolle spielen. Mit farbigen Handschuhen hat man in der Lebensmittelbe- und -verarbeitung die Möglichkeit verschiedene Arbeitsbereiche abzugrenzen oder sogar Tragezeiten zu kontrollieren. Ein weiterer Punkt für den Einsatz von farbigen Handschuhen kann die Kommunikation sein. Nicht selten kommt es vor, dass ein Mitarbeiter die Sprache nicht korrekt versteht. Hier sind selbst kleinste Hilfsmittel eine große Erleichterung. Bestimmte Bereiche sind durch Farben gekennzeichnet und damit ist für alle Mitarbeiter klar, in welchem Bereich welche Hygiene- und Schutzvorschriften gelten. Hier können farbige Handschuhe perfekt unterstützend eingesetzt werden. Mit den Style Nitril-Schutzhandschuhen ist man auf der sicheren Seite!

**Sei schlau, nimm Blau!**

### Eco-Plus Nitril-Schutzhandschuh

Der **blaue Handschuh** ist in der Lebensmittelindustrie bekannt und beliebt. Es gibt **kein Lebensmittel**, welches als **natürliche Farbe Blau** inne hat. Darum kann ein blauer Handschuh **bei Verlust sehr leicht gefunden** werden. So können große Verluste durch Produktionsstillstände vermieden werden.

Wenn der Handschuh dann auch noch **beste Qualität** bietet und **allen Anforderungen entspricht**, hat man die **richtige Wahl** getroffen!

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
01198-S	S	10 Boxen à 100 Stück
01198-M	M	10 Boxen à 100 Stück
01198-L	L	10 Boxen à 100 Stück
01198-XL	XL	10 Boxen à 100 Stück
01198-XXL	XXL	10 Boxen à 100 Stück



- Gute Griffigkeit dank spezieller Texturierung
- Aufgrund der blauen Farbe sehr gut für die Lebensmittelbe- und -verarbeitung geeignet, da bei Verlust leicht auffindbar
- Sehr gut geeignet für den Einsatz in Medizin und Pflege
- Leichte Ausführung
- Beidhändige Passform
- Puderfrei
- Unsteril
- Farbe: Blau

01175	01176	01178	01179	01181	01182	01183	01184	01185	01186	01187	01188	01189
Style tutti frutti	Style Cedro	Style Hot Chili	Style Prune	Style Black	Style Grenadine	Style Blueberry	Style Berry	Style Strawberry	Style Grape	Style Apple	Style Orange	Style Lemon



## Handschuhe, die Sie berühren werden...

Die Handschuhe der **Basic-Touch Range** bieten aufgrund ihrer leichten Ausführung ein ausgezeichnetes Tastempfinden, sind extrem anschmiegsam und bieten dem Anwender ein Maximum an Sicherheit und Tragekomfort. Darum sind diese Nitril-Einmalhandschuhe auch so vielseitig einsetzbar:

- **Lebensmittelindustrie**
- Industrie (als persönliche Schutzausrüstung und/oder als reiner Produktschutz)
- Pflege

**Bei der Produktion** der Basic-Touch Nitrilhandschuhe steht ein **wichtiger Aspekt im Vordergrund**:

**Die Umwelt entlasten.** Bei der Produktion der Basic-Touch Handschuhe wird deutlich weniger Wasser eingesetzt als bei der Produktion anderer Handschuhvarianten. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß wird dadurch verringert und die Umwelt entlastet.

012250 BASIC-TOUCH  
Nitrilhandschuhe puderfrei,  
Farbe Blau

- Puderfrei
- Unsteril
- ≥ 240 mm lang
- Farben: **Blau (012250) oder Weiß (012260)**



012260 BASIC-TOUCH  
Nitrilhandschuhe puderfrei,  
Farbe Weiß

Artikelnummer	Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
012250-XS	012260-XS	XS	10 Boxen à 200 Stück
012250-S	012260-S	S	10 Boxen à 200 Stück
012250-M	012260-M	M	10 Boxen à 200 Stück
012250-L	012260-L	L	10 Boxen à 200 Stück
012250-XL	012260-XL	XL	10 Boxen à 200 Stück

## Ungewöhnlich außergewöhnlich. Extra lang für besten Schutz.

### Med-Comfort Blue Ultra 400

**Spritzschutz** für den Anwender auf der einen Seite und **Schutz für Lebensmittel** in der Produktion auf der anderen Seite. Das Multitalent mit der **außergewöhnlichen Länge** von ca. 400 mm erfüllt so eine **doppelte Schutzfunktion**. Anwenderschutz und Lebensmittelreinheit im Verarbeitungsprozess stehen beim Einsatz des Nitril-Einmalschutzhandschuhs Blue Ultra 400 an erster Stelle.

Um die strengen Hygienevorschriften einzuhalten, werden in der **Lebensmittelindustrie immer Einmalhandschuhe** getragen. So ist gewährleistet, dass der Verbraucher hygienisch einwandfreie Produkte erhält.

### Qualitätsmerkmale

- AQL 1,5
- EN 420
- EN 455
- EN 374
- Lebensmittelgeeignet nach Verordnung (EG) 1935/2004
- PSA Kategorie III gem. PSA Verordnung (EU) 2016/425
- Medizinprodukt Klasse 1 nach Richtlinie 93/42/EWG
- Länge: ≥400 mm
- Schichtstärke Handfläche: ca. 0,15 mm

**Spritzschutz** für den Anwender und besonderer **Produktschutz** dank Überlänge des Handschuhs. Zwei Anforderungen, eine Lösung!



ca. 400 mm



Passender Handschuhdispenserhalter aus Acryl: Artikelnummer 09051-XXL

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
01240-S	S	20 Boxen à 50 Stück
01240-M	M	20 Boxen à 50 Stück
01240-L	L	20 Boxen à 50 Stück
01240-XL	XL	20 Boxen à 50 Stück
01240-XXL	XXL	20 Boxen à 50 Stück



**Qualitätsmerkmale**

- AQL 1,5
- EN 420
- EN 455
- EN 374
- Lebensmittelgeeignet nach Verordnung (EG) 1935/2004
- PSA Kategorie III gem. PSA Verordnung (EU) 2016/425
- Medizinprodukt Klasse 1 nach Richtlinie 93/42/EWG
- Länge: ≥240 mm
- Schichtstärke Handfläche: ca. 0,07 mm (01200 und 01210), 0,08 mm (01197)

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
<b>Blau</b>		
01197-XS	XS	10 Boxen à 200 Stück
01197-S	S	10 Boxen à 200 Stück
01197-M	M	10 Boxen à 200 Stück
01197-L	L	10 Boxen à 200 Stück
01197-XL	XL	10 Boxen à 200 Stück

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
<b>Weiß</b>		
01200-XS	XS	10 Boxen à 200 Stück
01200-S	S	10 Boxen à 200 Stück
01200-M	M	10 Boxen à 200 Stück
01200-L	L	10 Boxen à 200 Stück
01200-XL	XL	10 Boxen à 200 Stück

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
<b>Hellblau</b>		
01210-XS	XS	10 Boxen à 200 Stück
01210-S	S	10 Boxen à 200 Stück
01210-M	M	10 Boxen à 200 Stück
01210-L	L	10 Boxen à 200 Stück
01210-XL	XL	10 Boxen à 200 Stück

**Eigenschaften**

- Fingertexturiert
- Sehr gutes Tastempfinden
- Leichte Ausführung
- Exzellente beidhändige Passform
- Gute Dehnbarkeit
- Puderfrei
- Unsteril
- Farben: Weiß, Blau, Hellblau



**Think green.**

Ressourcen schonen,  
Rohstoffe schlau einsetzen.



**White und Blue Basic-Plus**

**Umweltschonend** und **wirtschaftlich**. Diese Einmal-Nitrilhandschuhe sind leichter, **material-reduziert** und damit **rohstoffeinsparend**. Für die Produktion der Basic-Plus Dünnschnittrilhandschuhe werden **geringere Mengen an Rohstoffen** benötigt, **weniger Wasser** eingesetzt und **Energie eingespart**. Dieser Handschuh eignet sich perfekt dann, wenn ein Einmalhandschuh für **kurze Einsatzzeiten** erforderlich ist.

**Himmlich.**

Luftig, leicht und  
lebensmittellustig.

**Sky Basic-Plus**

**Hygiene** ist in der Lebensmittelbranche und auch in der Gastronomie ein **wichtiges Thema**. Hier spielen Einmalhandschuhe eine sehr große und bedeutende Rolle. Durch den Einsatz von Einmalhandschuhen wird der direkte Kontakt zu Lebensmitteln verhindert. Nitril-Einmalhandschuhe sind für den Umgang mit Lebensmitteln besonders gut geeignet. Erstens löst Nitril bei Latexallergikern keine Allergien aus und zweitens ist Nitril puderfrei. So können keine Puderreste an die Lebensmittel gelangen und ggf. komplette Produktionslinien kontaminieren.

Für jedes Tragen eines Handschuhs gilt:  
**So kurz wie möglich, so lange wie nötig!**

**Voll stark.**

Die beste Vollkasko für die  
Hände.

**SolidSafety Food Cut und Food Protect**

**HALTBARKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT** stehen für Solidität. Das beweisen die Spitzenprodukte unserer Marke SolidSafety! Solide Sicherheit für die Gesundheit und das Leben! Die Produkte werden in umweltfreundlichen Verfahren sowie durch Energierückgewinnung hergestellt, was sich langfristig positiv auf die Umwelt auswirkt. Das ist nachhaltiger Handschutz, der keine Wünsche offen lässt!

Auch aus der **Lebensmittelbe- und -verarbeitung** sind diese Profis **nicht mehr wegzudenken**. Zugelassen für die Verwendung mit Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) 1935/2004 erfüllen der Food Cut und der Food Protect alle Voraussetzungen, um in der Lebensmittelindustrie beste Leistung zu zeigen.

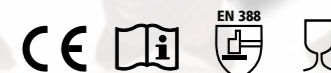
**Qualitätsmerkmale**

- EN 388 (Food Cut: Level 4443C, Food Protect: Level 3131X)
- EN 420
- REACH-konform
- PSA Kategorie II gem. PSA Verordnung (EU) 2016/425
- Zugelassen für die Verwendung mit Lebensmitteln nach Verordnung (EG) 1935/2004



- Nitrilmikroschaum-Beschichtung
- Außerordentliche Griffsicherheit
- Atmungsaktiv
- Reduziertes Schwitzverhalten
- Starke mechanische Beständigkeit
- Hohe Schnittschutzklasse
- Silikonfrei
- Farbe: Blau

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
081001-7	7	24x 6 Paar
081001-8	8	24x 6 Paar
081001-9	9	24x 6 Paar
081001-10	10	24x 6 Paar
081001-11	11	24x 6 Paar



- Nitrilbeschichtung an Fingerkuppen und Handinnenfläche für passgenauen Sitz
- Feinfühliges Arbeiten möglich
- Besonders leicht
- Atmungsaktiv
- Reduziertes Schwitzverhalten
- Gute mechanische Beständigkeit
- Farbe: Blau

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
081002-7	7	24x 6 Paar
081002-8	8	24x 6 Paar
081002-9	9	24x 6 Paar
081002-10	10	24x 6 Paar
081002-11	11	24x 6 Paar





**Qualitätsmerkmale**

- EN 388
- EN 374
- REACH-konform
- PSA Kategorie III gem. PSA Verordnung (EU) 2016/425
- Zugelassen für die Verwendung mit Lebensmitteln nach Verordnung (EG) 1935/2004



**Eigenschaften**

- Aus Naturlatex
- Baumwoll-velourisiert
- Handspezifisch
- Ausgezeichneter Tragekomfort
- Sehr gute Griffsicherheit, auch bei feuchten oder öligen Gegenständen
- Lebensmittelgeeignet
- Für Haushalts-, Industrie-, Reinigungs- und Lebensmittelbereiche
- Gute chemische Beständigkeit (Typ B) und exzellente Flexibilität
- Farbe: Gelb

Artikelnummer	Größe	Verpackungseinheit
081004-7	7	12x 12 Paar
081004-8	8	12x 12 Paar
081004-9	9	12x 12 Paar
081004-10	10	12x 12 Paar



**Natur pur.**  
Latex als Grundstoff für besten Handschutz.

**SolidSafety ChemL Schutzhandschuh**

Der **SolidSafety ChemL** Chemikalienschutzhandschuh aus dem natürlichen Rohstoff Latex findet als Universalhandschuh in der Lebensmittelindustrie **mit unbeschränktem und direktem Kontakt aller Arten von Lebensmitteln** Verwendung oder aber für Reinigungsarbeiten in Küche & Co. Der ChemL wurde gemäß der neuen Version der EN 374-1:2016, EN 374-5:2016 und EN 388:2016 geprüft und ist zugelassen für direkten Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln gem. Verordnung (EG) 1935/2004.

**Weitere Vorteile:**

- Gute chemische Beständigkeit (TYP B) sowie exzellente Flexibilität
- Ausgezeichneter Tragekomfort dank der Baumwollvelourisierung
- Sehr gute Griffsicherheit, auch bei feuchten und öligen Gegenständen
- Frei von allergieauslösenden Stoffen wie Thiurame und vielen Vulkanisationsbeschleunigern
- Ergonomische Passform, dadurch ermüdungsfreies Arbeiten



\* Spender sind nicht lebensmittelzertifiziert.

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Material	Maße in mm (ca.) B x H x T	Passend für Handschuhboxen
09054-M	Dispenserhalter	Edelstahl	246 x 133 x 73	01010, 01012, 01033, 01034, 14-028, 01071, 01110, 01113, 01120, 01166, 01180, 01181 bis 01189, 01175, 01176, 01178, 01179, 01198, 01199, 01265, 01291, 01295, 01297, 120-020, 970-013
09054-XL	Dispenserhalter	Edelstahl	250 x 135 x 95	01010, 01030, 01036, 01038, 01039, 14-028, 01190, 01192, 01197, 01200, 01210
09054-TRIO	Dispenserhalter mit eingestanzten Größen	Edelstahl	255 x 393 x 95	01036, 01038, 01039, 01190, 01192, 01197, 01200, 01210

**Zur sicheren Aufbewahrung und hygienischen Verteilung von Handschuhen und diversen Einmalartikeln.**

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Material	Maße in mm (ca.)	Passend für
09056	Universal-Edelstahlspender	Edelstahl	300 x 300 x 140	für Einmalhandschuhe, Klipphauben, Barett- hauben, Ärmelschoner, Überschuhe etc.

**Hygienisch, praktisch, sicher.**

Viele weitere Spender auf Anfrage.



## Hut ab, Haube auf.

Damit alles zu einer sauberen und sicheren Sache wird.

### Warum Kopfhäuben so wichtig sind

Überall dort, wo in der Lebensmittelindustrie besondere Hygiene erwartet wird und notwendig ist, kommen **KOPFHAUBEN** zum Einsatz. Gerade beim Umgang mit Lebensmitteln ist es aus hygienischen Gründen absolut notwendig, Kopfhäuben zu tragen. Kopfhäuben kommen in der Industrie ebenfalls für den persönlichen Schutz zum Einsatz. Haare können sich mit geschütztem Kopf nicht in beweglichen Maschinenteilen verwickeln und schwerste Verletzungen können vermieden werden. Kopfhäuben bedecken den ganzen Oberkopf und schließen mit einem Gummizugband am Haaransatz ab. So haben Haare, Hautschuppen und kleine Partikel keine Chance, sich zu lösen und übertragen zu werden. Kontaminationen ganzer Produktionslinien können so ganz einfach ausgeschlossen werden. Welche Anforderungen sollte ein Kopfschutz erfüllen? Die Haube soll leicht und luftdurchlässig sein, damit unnötiges Schwitzen vermieden werden kann. Also: Hut ab, Haube auf!



Nr.	Bezeichnung	Artikelnr.	Material	Verpackungseinheit
1	Kochmütze French Style**	03040	Viskose-Vlies	5x 10 Stück
2	Kochmütze German Style**	03030	Viskose-Vlies	5x 10 Stück
3	Papierschiffchen mit Krone**	04060	Papier	10 Boxen à 100 Stück
4	Astronautenhaube	04030	Polypropylen-Spinnvlies	10x 100 Stück
5	Astronautenhaube mit Mundschutz	04035	Polypropylen-Spinnvlies	10x 100 Stück
6	Klipphaube	04020	Polypropylen-Spinnvlies	10x 100 Stück
7	Klipphaube detektierbar*	04029	Polypropylen-Spinnvlies	10x 100 Stück
8	Barethhaube	04010	Polypropylen-Spinnvlies	10x 100 Stück

### Bartmasken

Für den Einsatz in hygieneintensiven Bereichen, wie z. B. in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung.



Nr.	Bezeichnung	Artikelnr.	Material	Verpackungseinheit
1	Bartmaske	02040	Polypropylen-Spinnvlies	10 Beutel à 100 Stück
2	Bartmaske detektierbar*	02041	Polypropylen-Spinnvlies	10 Beutel à 100 Stück

\*Detektierbar (bei Verlust elektromagnetisch auffindbar)

\*\*Kein Lebensmittelnachweis vorhanden

## Gut verpackt.

Damit der Körper gut geschützt durch den Tag kommt.

### Schürzen und Co.

Die Arbeitskleidung soll **Lebensmittel** in der Be- und Verarbeitung **vor negativer Beeinflussung schützen** und in einem Betrieb sorgt sie ggf. auch für einen **einheitlichen Auftritt**. Ebenfalls kann Schutzkleidung **unterschiedliche Hygienebereiche kennzeichnen**. In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist beschrieben, dass Personen, die in einem Bereich arbeiten in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** einhalten müssen. Dazu gehören auch geeignete und saubere Arbeitsbekleidung und wenn es erforderlich sein sollte, auch Schutzkleidung.

**Einwegschrürzen** schützen alle Bereiche des Körpers vor einer Verschmutzung. Gerade bei der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln finden Einwegschrürzen Verwendung. Ein weiteres Einsatzgebiet findet sich in der Reinigungsbranche, denn die Schrürzen schützen die Arbeitskleidung, welche darunter getragen wird. Nässe und Reinigungsmittel erreichen erst die Schrürze und die darunter getragene Kleidung bleibt geschützt und sauber. Beste Ergänzungen zu den Einmalschrürzen findet man in **Ärmelschonern, Handschuhen** und **Überschuhen**.



\* Spender sind nicht lebensmittelzertifiziert.

Nr.	Bezeichnung	Artikelnr.	Material	Verpackungseinh.
1	Einwegschrürze div. Varianten	05020	Polyethylen (PE)	je nach Schrürze
2	Einwegschrürzen in Spenderbox	05021	Polyethylen (PE)	10 Boxen à 100 Stück
3	Spender für 05021 Boxen	05021-Spender	Edelstahl	10x 1 Stück im Karton
4	Besucherkittel	05010	Polypropylen-Spinnvlies (PP)	50 Stück einzeln verpackt
5	Besucherkittel	05030	Polyethylen (PE)	10 Boxen à 50 Stück
6	Ärmelschoner	06010	Polyethylen (PE)	20 Beutel à 100 Stück
7	Überschuhe	07020	Polyethylen (PE)	20 Beutel à 100 Stück





AMPri macht sich stark dafür, seinen Kunden aus dem Großhandel sowie der Industrie wichtiges Produktwissen und alles Notwendige rund um Gesetze und Verordnungen zu den Produkten und der Handhabung zu vermitteln. Denn Wissen schafft Transparenz auf den Märkten für die Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und für Medizinprodukte zum Einmalgebrauch. Diese Märkte werden durch viele neue Gesetze, Verordnungen, Regularien und Materialvielfalten immer unübersichtlicher. Nur wer weiß, was der Gesetzgeber gestattet und fordert sowie Entscheidungen darüber fällen kann, welche Materialien für welche Anforderungen eingesetzt werden sollten, wird sich auf dem Markt für PSA-Einmalschutzkleidung und im Bereich Schutzhandschuhe behaupten oder als Unternehmen die richtige PSA zur Verfügung stellen können. Hier bietet AMPri seit dem 04. April 2019 die beste Lösung für Kunden und Anwender.

### **Das AMPri Kompetenzzentrum.**

Das **Kompetenzzentrum** setzt sich zusammen aus der **AMPri Academy** und dem **AMPri Labor**. Gebündeltes Fachwissen gut strukturiert aufbereitet und durch kompetente Trainer vermittelt. Das ist das, was die Schulungsteilnehmer während eines Seminars bei AMPri erwartet. Seminare und Trainings werden entweder auf speziell angefragte Produkte ausgerichtet oder themenübergreifend entwickelt. Auch Firmenschulungen, die sich konkret auf das Produktsortiment des Kunden ausrichten, werden angeboten. Die Seminarinhalte werden ganz individuell auf die Kundenwünsche abgestimmt. Neben den Schulungen werden im neuen hauseigenen Labor des Kompetenzzentrums praxisnahe Laborprüfungen durchgeführt.

**Interesse? Wenden Sie sich gern an uns! Telefon: 04171 8480-0 oder per E-Mail: [info@ampri.de](mailto:info@ampri.de)**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

88132-DE/9-2019



**Handelsgesellschaft mbH**

Benzstraße 16 · 21423 Winsen/Luhe  
Telefon +49 (0) 4171 8480-0 · Telefax +49 (0) 4171 8480-190  
[www.ampri.de](http://www.ampri.de) · [info@ampri.de](mailto:info@ampri.de)



[www.ampri.de](http://www.ampri.de)