



Schutz vor Mehrfachrisiken in der Lebensmittelindustrie

In der Lebensmittelindustrie benötigen Arbeiter*innen in den verschiedenen Einsatzbereichen **eine komfortable, zuverlässige persönliche Schutzausrüstung (PSA)**, die sie vor Verletzungsgefahren sowie die Lebensmittelprodukte vor möglichen Verunreinigungen schützt.

Ansell, ein Weltmarktführer im Bereich von Schutzlösungen, ist Anbieter eines umfangreichen Angebots von **Hand- und Körperschutzprodukten**, die für den **Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen** sind. Diese schützen innerhalb der Produktions- und Vertriebskette von Lebensmitteln vor Schnittverletzungen, Chemikalien, thermischen Gefahren und Verunreinigungen.

Spezifisch zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Die hochwertigen, für den Lebensmittelkontakt zugelassenen PSA-Produkte von Ansell werden

nach den **strengsten industriellen und staatlichen Vorschriften konzipiert** und entwickelt.

Die für einen Lebensmittelkontakt bewilligten **PSA-Produkte von Ansell** werden im Einklang mit der Verordnung [EG] 1935/2004 und der Verordnung [EG] 2023/2006 über gute Herstellungspraxis produziert.

Maagtechnic und Ansell verbindet eine langjährige gute und zuverlässige Partnerschaft im Bereich der **Schutzhandschuhe**.

Sicher, schnell und 24/365 für Sie geöffnet:

shop.maagtechnic.ch/de/arbeitsschutz

MAAGTECHNIC
an **ERIKS** company

Ausgewählte Schutzhandschuhe für die Lebensmittelindustrie

Chemikalienschutz



AlphaTec® 37-310

Tragekomfort über den ganzen Tag zu einem aussergewöhnlichen Preis-/Leistungsverhältnis

- 100 % latexfrei Blau
- Nicht velourisiert: Vermeidet einer Verunreinigung von Lebensmitteln
- Zugelassen für Lebensmittel

[Mehr erfahren](#)



AlphaTec® 37-320

Hochwertiger Chemikalienschutz mit aussergewöhnlichem Mehrwert

- Die Wandstärke (0,2 mm) ermöglicht eine Fingerbeweglichkeit und Tastsensibilität ohne Kompromisse bei der Strapazierfähigkeit.
- Das Nitrilmaterial schützt vor schwachen Säuren, Fetten, Ölen und Flüssigkeiten
- Konstruiert für ein optimales Gleichgewicht von Passform und Flexibilität beim Tragen als Einzel- oder Überhandschuh.
- Die latexfreie Materialmischung dieser Handschuhe schliesst Typ-I-Latexallergien aus
- Verlängerte Stulpe als Unterarmschutz

[Mehr erfahren](#)

Einweghandschuhe



MICROFLEX® 93-833

Ergonomisch zertifiziert; reduziert eine frühzeitige Handermüdung

- Konstruiert mit ERGOFORM™ Technologie zur Unterstützung des Bewegungsapparats und der Produktivität des Handschuhtragenden
- Dünne Nitrilhandschuhe mit anatomischer Passform für aussergewöhnliche Tastsensibilität
- Prävention von Schürf- und Rissverletzungen durch robustes Material
- Empfohlen für alle Arbeiten in der Lebensmittelverarbeitung mit einem direkten Lebensmittelkontakt

[Mehr erfahren](#)

Mechanische Schutzhandschuhe



HyFlex® 74-500

In den gesamten Handschuh und die Stulpe integrierte INTERCEPT Technology für einen 360°-Schnittschutz

- Die INTERCEPT™ Cut Resistance Technology erzielt für den gesamten Handschuh (inkl. Stulpe) die höchste Schnittschutzstufe F [sogar nach erster Wäsche].
- 7-fache Strapazierfähigkeit* im Vergleich zum Wettbewerbsangebot
- Schmutzverbergende Farbe für ein längeres Einsatzleben

In der Lebensmittelindustrie empfohlen für:

- Verarbeitung von Molkereiprodukten, Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel

[Mehr erfahren](#)



HyFlex® 74-718

Best-in-Class-Schutz und -Leistung mit unvergleichlichem Tragekomfort

- Durch die integrierte Tuff Cuff™ II-Technologie bleibt die ergonomische Passform im Einsatz und nach der Wäsche erhalten.
- Die Integrierte Dyneema® Diamond-Technologie erhöht den Tragekomfort und Schutz in Hochrisikobereichen

[Mehr erfahren](#)



EDGE® 48-700

Hohe Schnitt- und Abriebfestigkeit mit hohem Tragekomfort & grosser Fingerbeweglichkeit

- Hohe Schnittfestigkeit und gute Abriebfestigkeit
- Verstärkte Daumenbeuge für längere Lebensdauer

In der Lebensmittelindustrie empfohlen für:

- Aufschneiden/Zuschneiden/Hacken
- Reinigung und Auswechslung von Rundklingen bei Aufschnittmaschinen
- Rupfen/Häuten

[Mehr erfahren](#)

[Entdecken Sie hier](#) weitere interessante Schutzhandschuhmodelle für die Lebensmittelindustrie.

Das Problem der Kontamination in der Lebensmittelindustrie – und die Lösungen

Wer mit Lebensmitteln tätig ist, sollte sich bewusst sein, dass **Kreuzkontaminationen** zu den **grössten Risiken** innerhalb der Produktions- und Vertriebskette von Lebensmitteln zählen.

Die Übertragung von potenziell lebensbedrohlichen Bakterien, Viren und anderen toxischen Substanzen von kontaminierten Lebensmitteln oder Flächen kann **katastrophale Folgen** haben.

Die **bestmögliche Vermeidung** einer Kontamination durch **strenge Sicherheitsvorschriften** ist für die Lebensmittelverarbeitung daher unverzichtbar.



In der Lebensmittelindustrie gibt es allgemeine Quellen von möglichen Kontaminationen. Diese werden in vier Kategorien unterteilt.

Erfahren Sie im Safety Briefing von Ansell, wie Sie Kreuzkontaminationen aufgrund Mehrfachrisiken vermeiden.



Wir unterstützen Sie

Haben Sie Fragen oder wünschen eine Beratung zu den optimalen Schutzhandschuhen?

Wir sind gerne für Sie da!

[maagtechnic.ch](https://www.maagtechnic.ch)

oder T **+41 (0)848 111 333**

Let's make industry work better

MAAGTECHNIC
an **ERIKS** company