

## **Перчатки защитные для контакта с пищевой продукцией должны:**

### *Для обеспечения безопасности работника*

– защищать от опасных и вредных производственных факторов, установленных в соответствии со специальной оценкой условий труда на предприятии (химические факторы, механических воздействий и др.);

### *Для обеспечения безопасности пищевой продукции*

- быть прочными, чистыми и гигиеничными;
- быть изготовлены из подходящих материалов для контакта с пищевыми продуктами и не должны отдавать в контактирующие с ними модельные растворы и воздушную среду вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих допустимые количества миграции, а также соединения, способные вызвать канцерогенный, мутагенный и другие отдаленные эффекты. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, установлены в ГН 2.3.3.972-00, ISO 14285:2014, Regulation (EC) № 1935/2004;
- быть изготовлены из материалов, исключающих использование натурального латекса, как сильного аллергена;
- быть изготовлены из непроницаемого материала, кроме случаев, когда выполняемые процессы исключают использование такого материала;
- быть изготовлены из непористого и не впитывающего материала;
- быть одноразовыми и утилизироваться, когда они загрязняются или порваны (проколоты), для предотвращения протечек скапливающейся под перчатками жидкости, которая может загрязнить пищевую продукцию большим количеством микроорганизмов;
- быть изготовлены из материалов, которые легко очищаются и дезинфицируются, и их следует регулярно чистить и хранить в сухом чистом помещении, если перчатки многоразового использования;
- быть кольчужными для защиты от порезов и выдерживать очистку с помощью длительного прогрева или вымачивания в дезинфицирующем растворе.