

COMME UN POISSON DANS L'EAU

SHOWA 708 HYBRIDE :
SÉCURITÉ ET CONFORT GARANTIS

SHOWA 708

GANTS EN NITRILE
AMBIDEXTRES
APPROUVÉS POUR LE
CONTACT ALIMENTAIRE



FINITION
SUPÉRIEURE
EN ÉCAILLES


SHOWA
Always Innovating. Never Imitating.



SHOWA 708 GANTS EN NITRILE AMBIDEXTRES APPROUVÉS POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE



SHOWA 708

DANS L'AGROALIMENTAIRE, LA SÉCURITÉ N'EST PAS NÉGOCIABLE !

Notre corps transporte et abrite une quantité alarmante de bactéries ; rien que sur nos mains, on estime qu'il y a environ 9 millions de bactéries !

Avec plus de 4,25 millions de personnes employées dans l'industrie alimentaire et des boissons en Europe,

un grand nombre de mains s'affairent pour répondre à notre besoin le plus vital. Lorsque les aliments passent de la ferme à notre assiette, les risques augmentent et il est nécessaire de mettre en place des mesures de sécurité adaptées.

QUELS SONT LES RISQUES ?

- Contamination de la nourriture en cas de changement de température et de lieu
- Contamination de la nourriture par les mains porteuses de bactéries
- Contamination de la nourriture lorsque des gants de mauvaise qualité se déchirent ou se percent, exposant la peau et contaminant la nourriture avec des morceaux de gants
- Mauvaise adhérence dans les environnements gras ou huileux avec un risque de glissement et d'accidents
- Fatigue des mains qui réalisent des tâches mécaniques de précision ou qui sont en contact prolongé avec de l'eau
- Risque accru de blessure des mains lors de la manipulation des denrées alimentaires, notamment lorsqu'il s'agit d'aliments chauds ou froids
- Obligation de traçabilité et de rappel des aliments contaminés, avec des coûts très importants pour les entreprises et une atteinte à leur réputation



**Pouce et bout
des doigts
texturés**



Préhension optimale grâce à la finition en écailles

COMME UN POISSON DANS L'EAU

SHOWA 708 HYBRIDE : SÉCURITÉ ET CONFORT GARANTIS

Chez SHOWA, nous nous efforçons de protéger nos biens les plus précieux. C'est la raison pour laquelle nous avons développé le SHOWA 708, un gant en nitrile, léger et résistant, spécialement conçu contre les risques liés à l'industrie agroalimentaire, protégeant ainsi les produits de la contamination et les mains des blessures.

La formulation organique spéciale du 708 permet de l'utiliser en toute sécurité avec toutes les catégories de produits alimentaires, dans des situations de contacts intermittents et répétés. Le gant est imperméable aux liquides et idéal pour les aliments gras et huileux. Il s'adapte à la forme de la main, procurant ainsi une sensation confortable de « seconde peau » pour une utilisation prolongée lors de manipulations exigeant de la précision. Son épaisseur renforcée de 0,23 mm et les propriétés du nitrile confèrent au 708 une résistance exceptionnelle aux déchirures et aux produits chimiques.

L'alliance réussie d'une adhérence exceptionnelle, d'une résistance optimale et des propriétés d'un matériau léger permet d'améliorer le confort et la sécurité lors des tâches manuelles dans l'agroalimentaire, aussi bien pour le porteur du gant SHOWA 708 que pour le produit manipulé.



Ultra résistant aux déchirures



+ SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SHOWA 708

SHOWA 708 est un gant ambidextre en nitrile bleu, approuvé pour contact alimentaire et doté d'une adhérence bien supérieure à celle des gants traditionnels à usage unique. Il est destiné aux professionnels travaillant dans la manipulation des denrées alimentaires ayant besoin d'une bonne préhension dans des environnements humides et gras tout en évitant la contamination de la nourriture.

Les 0,23 mm d'épaisseur et la finition intégrale en écailles unique sur toute la main, le pouce et les doigts offrent une résistance exceptionnelle à l'usure et aux déchirures, tout en conservant une dextérité et une préhension optimales avec les aliments gras. Le gant hybride en nitrile SHOWA 708 est, contrairement aux modèles en latex et en vinyle, très résistant aux produits chimiques. Il ne provoque pas d'allergies et fournit à la fois aux mains et aux produits une excellente protection contre les risques liés à la transformation des aliments.

POINTS FORTS :

- + Finition en écailles à l'intérieur et à l'extérieur de la main pour une meilleure préhension en milieux humides et huileux.
- + Pouce et bout des doigts texturés offrant une excellente préhension et une tactilité permettant d'éviter les accidents tout en réduisant la fatigue de la main.
- + Grande dextérité permettant une utilisation avec toutes les catégories d'aliments dans des situations de contacts intermittents et répétés.
- + Non floqué pour éviter tout risque de contamination de la nourriture.
- + Un nitrile plus épais offrant une résistance exceptionnelle aux produits chimiques.
- + Les motifs en écailles confèrent une résistance supplémentaire aux déchirures.
- + Forme ergonomique pour un enfilage rapide et facile, et ambidextre pour réduire la consommation.
- + Léger avec formule stretch nitrile offrant confort et sensation de « seconde peau ».
- + Bord roulé contribuant à la résistance aux déchirures et empêchant les gouttelettes de pénétrer.
- + Couleur bleue permettant d'identifier immédiatement des morceaux de gants, évitant ainsi tout risque de contamination (selon le système HACCP).
- + Entièrement compatible avec d'autres EPI tels que les gants anti-coupures sans enduction.

CARACTÉRISTIQUES :

- + Finition intégrale en écailles intérieur et extérieur
- + Formulation approuvée pour contact alimentaire et de couleur bleue
- + Ambidextre
- + 100 % nitrile, sans latex et non floqué
- + Bord roulé
- + Imperméable aux liquides
- + 300 mm de longueur et 0,23 mm d'épaisseur
- + Grande résistance aux produits chimiques : EN ISO 374-1 : JKOPT

APPLICATIONS :

- Transformation des volailles, viandes et poissons
- Production laitière
- Transformation des fruits et des légumes
- Emballage et manipulation des denrées alimentaires
- Assainissement et lavage de la vaisselle
- Boulangeries et épiceries
- Agriculture
- Service de traiteur et de restauration
- Production et manipulation de boissons
- Produits céréaliers et amylicés
- HoReCa
- Entretien/Nettoyage
- Assemblage léger en milieux huileux

TAILLES DISPONIBLES

- 7/S
- 8/M
- 9/L
- 10/XL
- 11/XXL
- 12/XXXL

EMBALLAGE

- 24 paires par sachet
- 10 sachets par carton
- 240 paires par carton

POURQUOI LE BLEU EST IMPORTANT ?

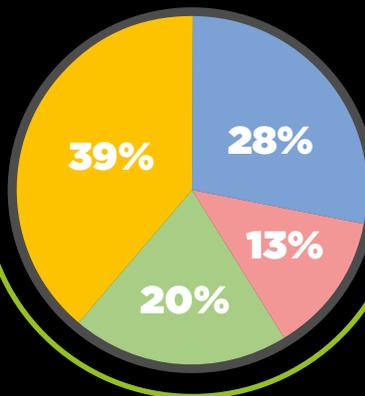
Selon les méthodes d'analyse des risques et des points de contrôle critiques, les gants de protection dans la manipulation des aliments se doivent d'être bleus car cette couleur ne se retrouve dans aucun aliment. Par conséquent si, par accident, un de vos gants venait à se déchirer et qu'un bout de ce gant tombait dans un plat ou dans une assiette il serait immédiatement identifiée, éliminant ainsi le risque de contamination.



LE SAVIEZ-VOUS ?

2993

notifications RASFF* pour des risques sérieux en lien avec les denrées alimentaires et les boissons en 2016



- Alertes
- Informations à suivre
- Informations nécessitant une attention particulière
- Refus à la frontière

*RASFF: Système d'alerte rapide consacré aux denrées alimentaires

MARCHÉ DES EXPORTATIONS DE L'UE = 65,3 MILLIARDS D'€

MARCHÉ DES IMPORTATIONS DE L'UE = 55,5 MILLIARDS D'€

La contamination alimentaire a un énorme impact sur toutes les entreprises européennes en raison des importations et des exportations de produits fabriqués localement. Un produit contaminé entraîne le rappel de milliers de produits sur tout le continent.

COMBATTRE LES RISQUES GRÂCE À DES MESURES APPROPRIÉES

- L'UE est à l'origine de plusieurs directives et législations visant à garantir que les produits alimentaires et les boissons ne sont pas contaminés par des substances nocives ou qui nuisent à leur qualité.
- Des lignes directrices de sécurité, telles que le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, les bonnes pratiques d'hygiène et les normes Codex, sont établies pour aider les entreprises à garantir la sécurité de leurs produits et des mains qui les manipulent.
- Tous les gants destinés au contact alimentaire sont soumis à des réglementations EPI et doivent satisfaire aux exigences spécifiques en matière de manipulation des denrées alimentaires.
- Plus l'aliment se rapproche de notre assiette, plus les risques sont élevés et plus les normes d'hygiène doivent être strictes.

LES BONS GANTS FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE

- Se laver les mains entre les procédés ne suffit pas. Même après un frottement soigneux, la population de bactéries se reconstitue entièrement en l'espace de 5 ou 6 jours !
- L'utilisation de gants inadaptés peut limiter la dextérité des doigts, causer des irritations de la peau et engendrer des risques de glissement et des accidents en cas d'utilisation de liquides et d'huiles, du fait du manque d'adhérence.
- L'utilisation de gants de haute qualité, adaptés pour l'application concernée, offre la protection nécessaire contre les produits chimiques agressifs et les situations dangereuses, tout en éliminant le contact direct des mains avec les aliments et en empêchant la contamination croisée.
- Des gants à usage unique plus épais portés sur d'autres EPI assurent une excellente combinaison de propriétés de protection, tout en réduisant le risque de déchirure.



SHOWA
Always Innovating. Never Imitating.

WTC - Tower I - Strawinskylaan 1817 - 1077 XX Amsterdam - The Netherlands
Tél : +31 (0) 88 004 2100 - Fax : +31 (0) 88 004 2199 - info@showagroup.eu

www.SHOWAgroup.eu