

---

## NORMES

---

### Législation et normes européennes

Les directives européennes pour les équipements de protection individuelle ont pour objectifs de rapprocher la législation des Etats Membres et de fixer les **exigences** auxquelles les équipements et leurs utilisateurs doivent se conformer.

Parallèlement les normes ont pour tâches d'élaborer les **spécifications techniques** pour répondre à ces nouvelles exigences.

Mapa Professionnel a le souci de vous expliciter ces dispositions.

**La directive 89/656/CEE** (utilisation) stipule les exigences auxquelles les employeurs doivent se conformer pour la fourniture et l'usage des EPI par leurs employés.

**La directive 89/868/CEE** stipule les exigences essentielles pour la commercialisation des gants de protection au sein de l'Union Européenne.

**L'ensemble de la gamme Mapa Professionnel est certifié conforme à ces exigences essentielles et porte le marquage CE.**

### Les catégories de certification CE



**Catégorie 1** : Le fabricant est responsable de la conformité de ses produits aux exigences essentielles de la Directive.

**Catégorie 2** : Certificat de conformité obtenu auprès d'un organisme notifié.

**Catégorie 3** : Certificat de conformité et contrôle régulier de la production chez le fabricant par des organismes notifiés.

### Les pictogrammes européens



DANGERS  
MÉCANIQUES  
EN 388

NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0à4 0à5 0à4 0à4  
 Résistance à la perforation  
 Résistance au déchirement  
 Résistance à la coupure  
 Résistance à l'abrasion



NOTICE  
D'INFORMATION



MICRO-ORGANISMES  
EN 374



PROTECTION CHIMIQUE  
GÉNÉRALE  
EN 374



PROTECTION CHIMIQUE SPECIFIQUE  
EN 374



CONTAMINATION  
RADIOACTIVE  
EN 421



DANGERS  
DU FROID  
EN 511

NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0à4 0à4 0 ou I  
 Perméabilité à l'eau  
 Résistance au froid de contact  
 Résistance au froid convectif

**Code lettre**    **Produit chimique**

<b>A</b>	Méthanol
<b>B</b>	Acétone
<b>C</b>	Acétonitrile
<b>D</b>	Dichlorométhane
<b>E</b>	Carbone Disulfure
<b>F</b>	Toluène
<b>G</b>	Diéthylamine
<b>H</b>	Tétrahydrofurane
<b>I</b>	Acétate d'éthyle
<b>J</b>	n-Heptane
<b>K</b>	Soude caustique 40 %
<b>L</b>	Acide sulfurique 96 %



CHALEUR  
ET FEU  
EN 407

NIVEAUX DE PERFORMANCE\*

0à4 0à4 0à4 0à4 0à4 0à4  
 Résistance aux grosses projections de métal en fusion  
 Résistance aux petites projections de métal en fusion  
 Résistance à la chaleur radiante  
 Résistance à la chaleur convective  
 Résistance à la chaleur de contact  
 Comportement au feu

\* Niveau X : le test n'est pas applicable ou le gant n'a pas été testé.

Pictogrammes européens

## Réglementation relative au contact alimentaire

### Une réglementation européenne

Tout savoir sur le contact alimentaire, c'est avant tout s'intéresser aux législations européennes et nationales. En effet, le règlement européen "chapeau" (1935/2004) identifie et fixe certaines règles mais il précise que des mesures spécifiques peuvent être adoptées au niveau des états membres.

Ces dispositions peuvent être complétées par des dispositions nationales comme c'est le cas en France.

#### Règlement Européen « Chapeau » (1935/2004)

S'applique à tout objet destiné à entrer en contact avec les aliments.

#### Définit les exigences générales :

Objets conçus selon les bonnes pratiques de fabrication afin qu'ils ne cèdent pas aux aliments des constituants en quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, de modifier la composition des aliments.

#### Et identifie des matériaux et objets pour lesquels des mesures spécifiques qui peuvent être adoptées :

- Limite de migrations globales ou spécifiques
- Teneur en certaines substances limitée
- Liste positive d'ingrédients autorisés

#### Fixe les conditions d'étiquetage : symbole verre&fourchette et/ou « Convient pour les aliments ».

L'étiquetage de l'objet ne doit en aucun cas induire le prescripteur ou l'utilisateur en erreur.

#### Déclaration de conformité alimentaire :

Établie par le fabricant sur la base d'essais réalisables sans contrôle d'un tiers. Il est à noter que ce point n'est pas contrôlé non plus lors de la délivrance de l'AET (attestation obtenue à la fin du processus de certification).

#### La plus grande prudence est donc requise pour l'interprétation de ce pictogramme verre&fourchette.

En l'absence de mesures spécifiques à des groupes de matériaux ou objets, le règlement communautaire N° 1935/2004 précise que les états membres peuvent maintenir ou adopter

des dispositions nationales. **En France, le texte applicable est l'Arrêté du 9 novembre 1994 relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.**

Cet arrêté :

- concerne bien les élastomères et caoutchoucs naturels et synthétiques,
- donne une liste d'ingrédients autorisés,
- précise les niveaux de migration globale et spécifique acceptables,
- indique que les simulants à utiliser et les règles de base pour vérifier la migration par type de denrées alimentaires seront tels que ceux fixés par les directives européennes 85/572 et 82/711.

**L'arrêté français du 9 novembre 1994 généralise les règles européennes à tous les types de gants mais exclut le néoprène.**

### Directives Européennes spécifiques (82/711 et 85/572)

Établissent les règles de base et fixent les simulants à utiliser pour vérifier la migration des matériaux en fonction du type de denrée alimentaire.

### 3 points importants :

1. Pour un matériau destiné à entrer en contact avec tous les types d'aliments, les tests doivent être réalisés avec les 3 simulants suivants : acide acétique 3 %, éthanol 10 % et huile d'olive raffinée.
2. Pour un matériau destiné à entrer en contact avec des types d'aliments déterminés, les tests sont réalisés avec un ou deux des trois simulants (voir tableau de la directive 85/572). Parfois l'eau distillée sera utilisée à la place de l'acide.
3. Concernant le simulant huile d'olive : pour tenir compte du fait que la migration dans certains aliments gras est bien moins importante que dans l'huile d'olive pure, la teneur mesurée peut être divisée par un facteur de réduction entre 1 et 5, selon l'aliment considéré. 5 niveaux d'alimentarité aux corps gras sont ainsi définis.

### Résumé des contraintes légales

#### Responsabilité du producteur en agro-alimentaire :

Il est légalement le seul responsable de la qualité sanitaire de ses produits.

#### Tests réglementaires très précis :

Tous les composants du gant doivent d'abord figurer sur la liste positive française.

Le gant doit ensuite passer des tests de migration globaux et spécifiques dépendant du type

d'aliments manipulés.

**IMPORTANT : Un gant peut être alimentaire pour certains aliments et pas pour d'autres.**

### La déclaration d'alimentarité des gants suit une réglementation stricte :

Pour pouvoir apposer le pictogramme sans autre précision sur un gant, il doit avoir réussi tous les tests pour tous les types d'aliments.

Ce pictogramme peut néanmoins être accompagné de restrictions d'usage clairement compréhensibles et apposées de façon systématique.

**IMPORTANT : Aucune loi n'oblige les producteurs agro-alimentaires à utiliser des gants avec le pictogramme verre&fourchette . Néanmoins, ils se doivent de vérifier qu'ils ne contaminent pas leurs productions en utilisant des gants ayant subi des tests normalisés dépendant des aliments manipulés.**

## Les référentiels de certification IFS et BRC

En parallèle de ces législations et normes internationales (ISO 22000), les fédérations françaises, allemandes et italiennes du commerce et de la distribution ont développé un référentiel de certification traitant principalement de la sécurité des aliments : **IFS (International Featured Standard for Food)**.

L'objectif de l'IFS 5 (5ème et actuelle version de l'IFS) est d'aider les producteurs à s'assurer qu'il n'y a pas de contamination pendant leur process en tenant compte de leurs réelles conditions de travail.

De façon analogue, le **BRC (British Retail Consortium)** a développé un référentiel de certification (Global Standard for Food Safety) pour les anglo-saxons.

L'IFS et le BRC subissent régulièrement des révisions afin de toujours améliorer la sécurité alimentaire.

**Un audit (IFS 5 / BRC) annuel est exigé par la Grande Distribution pour homologuer ses fournisseurs.**

- **Obligatoire et global pour chaque site de production** : il concerne notamment tout ce qui peut entrer en contact avec les aliments pendant la fabrication, et de plus en plus souvent les gants.
- **Etabli sur le principe de l'amélioration continue** : si toute la doctrine n'est pas appliquée dès le premier audit, les auditeurs s'attachent à faire progresser les sites d'année en année.

Le simple pictogramme verre&fourchette n'étant pas suffisamment précis et son apposition non contrôlée par un organisme indépendant, les résultats des tests représentatifs, à la fois des aliments et des conditions de travail de l'audit sont requis.

## La position de Mapa Professionnel

### Proposer une gamme de gants spécifiques et conforme aux exigences légales

Chaque fois que le pictogramme verre&fourchette apparaît, toutes les restrictions sont clairement indiquées, dans le strict respect des réglementations européennes et françaises applicables aux matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

### Se référer à la Directive 85/572

Mise à disposition d'une table précise des résultats de contact alimentaire pour 88 classes d'aliments de la directive. Pour en savoir plus, cliquez-[ici](#) et consultez la rubrique dédiée au secteur agro-alimentaire.

### Apporter une solution personnalisée

Les applications et utilisations d'un gant peuvent être différentes d'un site de production à un autre.

Mapa adapte ainsi sa réponse à chaque situation.

### Cas 1 : les conditions réglementaires des tests (2 h, 40° C) sont représentatives des conditions de travail

- **Si le gant est alimentaire selon la table d'alimentarité** pour le/les aliment(s) manipulé(s), Mapa Professionnel établit automatiquement le certificat d'alimentarité (certificat Mapa Professionnel ou spécifique client).
- **Si le gant n'est pas certifié alimentaire selon la table d'alimentarité** pour le/les aliment(s) manipulé(s), il y a sans aucun doute incompatibilité du matériau et Mapa Professionnel propose un autre type de gants.

### Cas 2 : les conditions réglementaires des tests (2 h, 40° C) ne sont pas représentatives des conditions de travail

Mapa Professionnel définit et passe des tests représentatifs conformément au "chapeau"

**Dans les deux cas, Mapa Professionnel répond pleinement aux exigences des systèmes qualité et de sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000, HACCP).**