

KULLANDIĞINIZ ELDİVENLER İÇİN BİR SPESİFİKASYONUNUZ VAR MI? DOĞRU ELDİVEN SEÇİMİ KILAVUZU (Gıda Endüstrisi)



Gıda Sınıfı Eldiven Nedir?

Gıda sınıfı eldivenler:

Gıda ile temasa uygun malzemeden üretilmiş
İnsan sağlığına zarar verecek migrasyon yapmayan
Organoleptik bozulmaya yol açmayan
AB 1935/2004 ve/veya FDA 21 CFR 177.2600 uyumlu
Ambalajda “Bardak & Çatal” sembolünü arayın.

GLASS & FORK SYMBOL

Gloves with this symbol means that
the gloves are safe for food handling
since it complies with EC Regulation
No. 1935/2004 for food contact
application.



#GLOVESGUIDE

Hangi Eldiven Malzemesi?

4 Temel Tür:

TİP	Gıda Sınıfı PE Eldivenler	Gıda Sınıfı PVC Eldivenler	Gıda Sınıfı Lateks Eldivenler	Gıda sınıfı nitril eldivenler
İşlenme miş içerikler	Polietilen	Polivinil klorür	Doğal kauçuk	Akrilonitril, Bütadien
Avantajlar	Su geçirmez ucuz Giymesi kolay	Su geçirmez, yağ geçirmez Uygun maliyetli iyi uyum Hipoalerjenik Temizlemesi kolay	Yüksek esneklik ve bükülebilirlik Giymesi rahat, dokunma hassasiyeti iyi. Yüksek dayanıklılık Su ve yağa dayanıklı Biyolojik olarak parçalanabilir, çevre dostu	Yüksek dayanıklılık Alerji yapmayan Kimyasallara karşı oldukça dayanıklı. Su ve yağa dayanıklı İyi dokunma hassasiyeti Pudrasız tasarım Çok renkli sınıflandırma
Dezavantajlar	Esnekliği düşük, nefes almaz. Dayanıklı değil Zayıf kimyasal direnç Konfor eksikliği Çevre dostu değil	Esnekliği düşük, bükülmez Sınırlı kimyasal direnç Çevre dostu değil Uzun süreli yüksek sıcaklıklara maruz kalma, plastikleştirici çökmesi riski	Alerji riski Yağa, gres yağına ve organik çözücülere karşı zayıf direnç. Daha yüksek fiyat	Çevre dostu ham madde katkı maddeleri nedeniyle yüksek fiyat maliyeti
Uygulanabilir Senaryolar	Yemek alanı, perakende sektörü, kısa süreli koruma için	Yiyecek-içecek, soğuk işleme, perakende	Laboratuvar, depolama	Gıda işlemenin tüm yönleri, özellikle çiğ et, yağlı gıdalar veya asidik meyvelerin işlenmesi.

Çiğ et & yağlı gıda: Nitril
Servis & kısa süreli: PE

AQL Neden Önemli?

AQL = Acceptable Quality Limit

AQL (Kabul Edilebilir Kalite Seviyesi), bir eldiven partisinde izin verilebilir maksimum hatalı (delik, yırtık vb.) ürün oranını ifade eder. Gıda sanayinde bu kavram özellikle mikro delik (pin-hole) riski nedeniyle kritik öneme sahiptir.

- Exam grade: $AQL \leq 1.5$
- Endüstriyel kullanım: AQL 3-4 kabul edilebilir

Düşük AQL = Daha az iğne deliği riski = Daha güçlü bariyer

Gıda üretiminde en az AQL 4 altında olmalı.



Yağlı ve Asidik Gıdalarda Eldiven Seçimi

Yağlı gıdalar eldivenle daha agresif etkileşir. Bazı eldivenler yalnızca “yağsız gıda” için onaylıdır.

Gıda ile Temas Gereksinimleri

Peynir

Yağlı et

Marine ürünler

“All food types” onaylı eldiven seçin.



Kalınlık (Mil) Seçimi

1-2 mil → Servis tipi (PE)

3-4 mil → Hafif işler

5-6 mil → Standart üretim

8+ mil → Ağır kimyasal / uzun süreli kullanım
İnce eldiven = yabancı madde kopma riski artar.



Renk Neden Önemli?

Mavi eldiven tercih edilir çünkü:

- ✓ Gıdada doğal mavi renk nadirdir
- ✓ Kopma olursa kolay fark edilir
- ✓ HACCP renk kodlama sağlar



Esneklik ve Ergonomi

Lateks → En yüksek elastikiyet

Nitril → Isı ile ele uyum sağlar

Vinil → Gevşek yapı

Yanlış beden:

- ✗ El yorgunluğu
- ✗ Yırtılma
- ✗ Verim kaybı



ESNEKLİK VE ERGONOMİ

LATEKS

→ En Yüksek Elastikiyet

- ✓ Çok Esnek
- ✓ Sıkı Kavrama
- ✓ Yüksek Hassasiyet

NİTRİL

→ Isı ile Ele Uyum Sağlar

- ✓ Dayanıklı + Esnek
- ✓ Yağlı Gıdalara Uygun
- ✓ Yırtılmaya Dayanıklı

VİNİL

→ Gevşek Yapı

- ✓ Daha Gevşek
- ✓ Daha Az Hassas
- ✓ Kısa Süreli Kullanım

DOĞRU BEDEN SEÇİMİ

Tam Uyum

- ✓ Konforlu
- ✓ Hareket Özgürlüğü

Ne Çok Sıkı

Ne Çok Bol

KULLANIM AVANTAJLARI

- Mükemmel Kavrama
- Hareket Özgürlüğü
- El Yorgunluğunu Azaltır
- İş Güvenliği

YANLIŞ BEDEN

- ✗ El Yorgunluğu
- ✗ Yırtılma Riski
- ✗ Verim Kaybı

Çok Sıkı

Çok Bol

YAĞLI GIDALARDA ELDİVEN SEÇİMİ

ESNEKLİK VE ERGONOMİ

LATEX

• En Yüksek Elastikiyet

Sıkı Uyum

- ✓ Elastik
- ✓ Hassas Kavrama
- ✓ Konforlu

NİTRİL

• Isı ile Ele Uyum Sağlar

Yağlı Gıdada Dayanıklı

- ✓ Yağ Direnci
- ✓ Isı Konforu
- ✓ Güvenli Temas

VİNİL

• Gevşek Yapı

Kayma Riski

- ⚠ Daha Gevşek
- ⚠ Hassas Değil
- ⚠ Yırtılma Riski

YANLIŞ BEDEN ELDİVEN

- ✗ Çok Büyük
- ✗ Çok Küçük
- ✗ Yırtılma
- ✗ El Yorgunluğu
- ✗ Yırtılma Riski
- ✗ Verim Kaybı

DOĞRU BEDEN =

- ✓ Konfor
- ✓ Güvenlik
- ✓ Performans

Kavrama Deseni

Islak, yağlı ürünlerde:

✓ Kabartmalı yüzey

✓ Elmas desen

✓ Parmak uçlarında doku

Gıda İşleme İçin Eldiven Se...

Kaygan ürün işleyen hatlarda düz eldiven risklidir.



Eldiven Ne Zaman Değiştirilmeli?

✓ Yırtıldığında

✓ Görev değişiminde

✓ 4 saatte bir

✓ Hapşırma / yüz temas sonrası

Eldiven yıkanmaz

Tekrar kullanılmaz



Doğru Çıkarma Hayati Önem Taşır

Eldiven çıkarma sırasında:

Dış yüzeye çıplak el değmez

Eldiven ters çevrilerek çıkarılır

Temiz alan temiz alana temas eder

Kirli yüzey kirliye temas eder

Yanlış çıkarma = Çapraz bulaşma



DOĞRU EL DİVEN FORMÜLÜ

✓ AB/FDA uyumlu

✓ Gıda tipi uygunluğu doğrulanmış

✓ AQL ≤ 4

✓ Mavi, pudrasız

✓ ≥5 mil nitril (yüksek riskli alanlarda)

✓ Doğru beden

✓ Doğru değişim sıklığı

✓ Doğru çıkarma eğitimi



KAYNAK LİNKLERİ

1. <https://www.medicalkingfa.com/solution-detail/id-605.html>
Doğru Gıda Sınıfı Eldiven Seç...
2. <https://foodsafepal.com/food-safe-gloves/>
Gıda Güvenliğine Uygun Eldive...
3. <https://www.ejendals.com/sl/tegera-safety-gloves/safety-standards-tegera-safety-gloves/food-contact-requirements>
Gıda ile Temas Gereksinimleri
4. <https://nastah.com.my/7-criteria-to-choose-gloves-for-food-handling/>
Gıda İşleme İçin Eldiven Se...
5. AMMEX – The Definitive Guide to Disposable Gloves
GLOVE_GUIDE_4.19_UPDATE
6. Globus – How to Safely Remove Disposable Gloves
How-To-Safely-Remove-Your-Dispo...