

A nos clients restaurateurs utilisant nos produits ACTIVA®:

Le 15 Janvier, 2018

Information

Les informations ci-dessous sont extraites du guide de l'association Européenne des Enzymes, l'Amfep pour une manipulation sûre des préparations enzymatiques industrielles (2013). Ajinomoto Foods Europe souhaite par la présente vous fournir de plus amples informations concernant la manipulation des préparations enzymatiques industrielles telles que notre produit Transglutaminase (TG) préparations enzymatiques ACTIVA®.

"Les enzymes industrielles sont utilisées de façon sûre depuis très longtemps. Cependant, comme tous ingrédients industriels, pour garantir la sécurité des opérateurs certaines précautions de manipulation sont nécessaires. Les enzymes peuvent être irritantes et dans de rares cas provoquer des réactions allergiques respiratoires. Il est donc essentiel que nos clients et leurs employés respectent les règles de sécurité suivantes.

Des lunettes



Masque



Gants



Combinaison/tablier



Prévention / Protection

- Éviter de respirer la poussière
 - Porter une protection respiratoire (masques, etc.)
 - En cas d'inhalation: si la respiration est difficile, l'opérateur/le manutentionnaire / l'employé doit aller respirer de l'air frais et rester dans une position confortable pour respirer
 - En cas de contact avec la peau (éruption cutanée), laver à l'eau claire et fraîche
 - En cas de symptômes respiratoires: Appeler un centre antipoison / médecin / urgences
 - Jeter le matériel de protection usager dans un récipient approprié
 - Éliminer les résidus dans un récipient approprié
- * Veuillez également lire attentivement les documents joints:
- AMFEP "Guide pour la manipulation sûre des préparations enzymatiques industrielles (2013)"
 - Fiche de sécurité <Transglutaminase>

Cordialement,

Responsable Marketing