



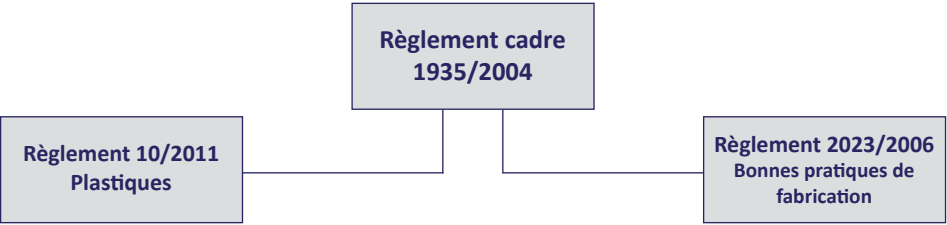
Gants de protection

en contact alimentaire

Mise à jour : 2025

Commission Gants de protection

Législation européenne pour le contact alimentaire



Règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Il s’agit de la législation cadre, pour tous matériaux et objets. Ce règlement est fondé sur les principes d’inertie et d’innocuité. Il est complété par des législations spécifiques pour les plastiques, les plastiques recyclés, les caoutchoucs, la cellulose régénérée, la céramique et les objets et matériaux actifs et intelligents (listes positives, migrations). Il précise l’étiquetage, la déclaration de conformité, et la traçabilité.

Principes d’inertie et d’innocuité

Le gant ne doit pas céder aux aliments des constituants en quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine. Il ne doit pas entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées, ni entraîner une altération des propriétés organoleptiques des denrées.

Etiquetage et informations

Etiquetage et informations doivent accompagner les gants de protection ou leur emballage. Il existe deux manières possibles d’indiquer le contact alimentaire : une mention du type : "convient pour les aliments" ou le symbole 

Doivent également figurer :
- toute instruction particulière pour un emploi sûr, par exemple une restriction pour le contact avec des aliments gras ;
- nom et adresse du responsable de la mise sur le marché ;
- un étiquetage ou identification permettant la traçabilité.

Traçabilité

La traçabilité doit être assurée à tous les stades pour faciliter les contrôles, retrait de produits défectueux, l’information des consommateurs et les responsabilités. Il faut inclure la traçabilité amont des fournisseurs et aval vers les utilisateurs.

Déclaration de conformité

Une déclaration écrite attestant la conformité et les limites doit accompagner les gants concernés. Une documentation appropriée doit être à disposition des autorités compétentes pour démontrer la conformité (ex : rapports d’essai).

Règlement 2023/2006 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Les BPF s’appliquent à tous matériaux et objets concernés par le règlement cadre 1935/2004 :

La fabrication doit être effectuée avec un système d’assurance de la qualité efficace et documenté : matières premières sous spécifications et garantissant la conformité du produit et des instructions et procédures de fabrication. La fabrication doit également être suivie par un système de contrôle de la qualité efficace, permettant d’appliquer rapidement les mesures correctrices en cas de non respect des BPF. Et enfin, il faut une documentation appropriée pour démontrer la conformité et la sécurité des produits.



Règlement 10/2011 Plastiques

Ce règlement est applicable aux plastiques tels que PVC, PE, PP, PU, Polycarbonates, Polyester etc... Il ne concerne pas les caoutchoucs et silicones. Les lois nationales existantes s’appliquent. Il ne concerne pas les textiles. On peut se référer à la liste positive du règlement pour les fibres synthétiques et la liste Ökotex peut aussi être considérée. Il ne concerne pas les métaux. Pour l’acier inox, on utilisera la norme NF A 36-711 - Acier hors emballage - Acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l’alimentation de l’homme et des animaux.

Liste positive de substances - monomères, additifs...

Pour le fabricant : vérifier que tous les ingrédients utilisés sont bien listés.

Limites de migration spécifiques (substances dangereuses)

Certaines substances présentent une limite de migration spécifique. Pour le fabricant : vérifier que les substances ne migrent pas au-delà des limites acceptables lorsqu’ils sont soumis aux simulants alimentaires. Ex : chlorure de vinyle, monomère du PVC, doit être testé ≤ 1mg/kg de denrée alimentaire (simulant). Toute substance sans limite spécifique dans la liste : doit être ≤ 60mg/kg. cf. Annexe 1 du règlement 10/2011.

Limites de migration globales (stabilité globale)

Le produit ne doit pas céder ses constituants aux simulants alimentaires. La limite de migration est : ≤ 10 mg/dm² (surface en contact). Pour le fabricant : vérifier que le produit ne relargue pas toute substance au-delà de la limite lorsqu’il est soumis aux simulants alimentaires pertinents pour l’usage (voir ci-après).

Les simulants sont : acide acétique à 3%, éthanol à 10%, 20%, 50%, huile végétale. • Selon les aliments envisagés en contact, le règlement précise les simulants à utiliser (voir annexe III du règlement). Un simulant sec, oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) existe aussi pour le contact sec uniquement.

Liste des simulants de denrées alimentaires	
Simulant de denrée alimentaire	Abréviation
Ethanol à 10% (v/v)	Simulant A
Acide acétique à 3% (m/v)	Simulant B
Ethanol à 20% (v/v)	Simulant C
Ethanol à 50% (v/v)	Simulant D1
Huile végétale	Simulant D2
Oxyde de poly (2,6-diphényl-p-phénylène), taille des particules 60-80 mesh, taille des porcs 200nm	Simulant E

• Si l’essai à l’huile végétale n’est techniquement pas possible, l’essai est fait avec l’éthanol 95% et l’isooctane, le plus mauvais des résultats étant à considérer.

• L’essai à l’huile végétale peut être considéré comme trop critique par rapport à l’usage de certains aliments gras ; dans ce cas un coefficient de réduction doit être appliqué (voir annexe III du règlement). Pour le fabricant : si l’on veut revendiquer la possibilité d’utiliser le gant pour des contacts avec tous types d’aliments, il faut réaliser les essais avec les simulants suivants: acide acétique à 3%, éthanol à 10% et huile végétale. Exemple 1 : Pour un gant destiné uniquement pour la conserve de poisson en milieu huileux : utiliser éthanol 10% et huile végétale. Exemple 2 : gants au contact avec des produits de la boulangerie comportant des matières grasses en surface, le résultat de migration à l’huile végétale divisé par 3 doit être dans la limite de 10 mg/dm².

Migrations spécifiques (plastiques)			
Substances	Limite	Substances	Limite
Aluminium	1 mg/kg	Phtalate de bis(2-éthylhexyle)	1,5 mg/kg
Baryum	1 mg/kg	Diisononylphtalate et Diisodécylphtalate	9 mg/kg
Cobalt	0,05 mg/kg	Monomère : Acrylonitrile	0,01 mg/kg
Cuivre	5 mg/kg	Monomère : Vinylchloride	0,01 mg/kg
Lithium	0,6 mg/kg	Amines aromatiques primaires	0,01 mg/kg
Manganèse	0,6 mg/kg		
Zinc	25 mg/kg		
Fer	48 mg/kg		
Phtalate de dibutyle	0,3 mg/kg		
Phtalate de benzyle et de butyle	30 mg/kg		

Les conditions d’essai

On doit utiliser les pires conditions d’usage (temps de contact et température).

En cas de contacts répétés, l’essai doit être réalisé trois fois sur un même échantillon de gant avec un simulant renouvelé, la conformité étant mesurée après le troisième essai.

Pour le fabricant : si les gants sont utilisés pour de la manipulation à température ambiante en contacts quasi permanents pendant 2 heures, les essais devront être faits à 40°C pendant 2 heures.

Migrations globales	
Condition : 2 heures - 40°C	Limite (mg/dm²)
Acide acétique 3%	10
Ethanol 10%	10
Huile d’olive	10
Ethanol 50%	10

Les lois nationales

En l’absence de mesures spécifiques européennes, les lois nationales s’appliquent.

En France, la réglementation pour les caoutchoucs est l’arrêté du 5 août 2020 et pour les silicones c’est l’arrêté du 25 novembre 1992.

Les lois nationales CAOUTCHOUC

Elles incluent : Les listes positives d’ingrédients autorisés, les limites de migrations spécifiques, les limites de migrations globales.

La loi nationale française

CAOUTCHOUC - Arrêté du 5 août 2020

Pour vérifier la migration globale, se référer au règlement 10/2011.

Migrations spécifiques	
Substances	Limite
Matière organique volatile (MOV)	0,5%
Nitrosamines	≤ 1 µg/dm²
N-nitrosables totales	≤ 10 µg/dm²
Amines aromatiques	0,01 mg/kg
Formaldéhyde	3 mg/kg
Peroxydes	négatif
Baryum	1,2 mg/kg
Cuivre	4 mg/kg
Aluminium	1mg/kg
Zinc	5 mg/kg

La teneur résiduelle dans les produits finis des impuretés suivantes : plomb, cadmium, antimoine, mercure et arsenic ne dépasse pas la limite suivante Qm = 1 mg/kg.



Modèle de déclaration de conformité (exemple pour le caoutchouc)

DECLARATION DE CONFORMITE
CONTACT ALIMENTAIRE

La présente déclaration est établie par <choisir le cas>
le fabricant et/ou importateur et/ou metteur sur le marché : <nom de la société> <adresse>

<nom du produit / référence / description dont son matériau>

Le produit, objet de cette déclaration, est conforme aux exigences (restrictions et spécifications) pertinentes du règlement cadre (CE) n°1935/2004/CE, du règlement (CE) n° 2023/2006 et des autres textes européens et nationaux applicables, listés ci-après :
<choisir en fonction du cas>

- Règlement (CE) 10/2011 (matériaux plastiques)
- Arrêté français du 5 août 2020 (matériaux caoutchouc)
- autre le cas échéant

(Caoutchouc & plastiques)
Le produit peut être utilisé en contact avec : < choisir en fonction du cas>

- Tous types de denrées
- Denrées sèches
- Denrées humides ou aqueuses
- Denrées acides
- Denrées grasses
- Denrées alcooliques
- Autres

- Durée et température de contact
- Rapport surface contact

(caoutchouc) Les conditions et durée de stockage sont disponibles dans la notice d’information fournie avec le produit ou décrites ci-dessous.

Cette déclaration de conformité est établie sur la base des éléments suivants : < ajouter selon les cas>

- analyses de migrations globales
- analyses des substances sujettes à restriction (dont la migration spécifique)
- analyse des substances autorisées

Date de la déclaration de conformité

< signature et cachet de la société>

Gants de protection pour le contact alimentaire

Les gants doivent être conformes à la réglementation qui s’applique (EPI, contact alimentaire...).

Les gants doivent répondre aux exigences fonctionnelles et de protection au poste de travail :

- En plus des critères de choix habituels, le contact avec les aliments implique les considérations suivantes :
- Tout gant réutilisable doit être facilement lavable/décontaminable
 - Si la couleur blanche est choisie pour son aspect hygiénique, une couleur bleue peut être plus appropriée pour repérer facilement tout débris de gant dans les aliments traités.
 - Eviter les gants poudrés – la poudre même acceptable pour le contact alimentaire (amidon végétal en général) peut contaminer les aliments; elle peut aussi contenir des OGM. De plus, des gants en latex naturel poudrés peuvent parfois présenter des taux plus élevés de protéines allergisantes.
 - Eviter les gants PVC ou vinyle qui sont plastifiés avec des phtalates, surtout en contact gras ou humide.
 - Eviter les gants avec intérieur en fibres courtes flockées qui peuvent contaminer, sauf à être relavés ; des intérieurs de tricots (fils continus) ne seront pas contaminants.

Manipulations fines à sec, contrôle qualité, restauration :
gants fins ambidextres à usage unique non poudrés en latex naturel ou nitrile



Manipulations moyennes, préparation de volailles, de légumes :
gants étanches réutilisables en latex naturel non poudré ni flocké ou nitrile



Manipulations en milieu humide chaud ou froid :
gants étanches réutilisables avec tricot coton ou isolant intérieur



Manipulations en milieu humide chaud ou froid :
gants étanches réutilisables avec tricot coton ou isolant intérieur



Ce document a été élaboré par un groupe de travail de la Commission "Gants de protection" du SYNAMAP. *Version modifiée en mai 2025.*

Pour plus d'informations :

- Règlements européens : www.eurlex.eu/
- Arrêtés français : www.legifrance.gouv.fr/
- Information thématique sur le site du LNE : www.contactalimentaire.com
- Document décrivant les législations des pays européens sur les caoutchoucs en contact alimentaire (en anglais) : Rubber products intended to come in contact with foodstuffs - version 1 du 10/06/2004- Public Health Committee : <https://rm.coe.int/09000016804e9fce>

Crédit photo : "Elisabeth Deschamps".

