



La réglementation FDA 21 CFR 177.2600 de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis encadre les articles en caoutchouc (comme les gants) pouvant être utilisés sans danger pendant la production, la fabrication, l'emballage, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou la manutention des aliments.

La FDA exige que tous les gants conçus pour l'industrie alimentaire soient conformes aux directives de la partie 177 du titre 21 du CFR (« Code of Federal Regulations ») qui stipule que les gants doivent être à la fois sanitaires et imperméables. Conformément aux règlements de la FDA, les gants utilisés pour le service alimentaire et la transformation des aliments doivent répondre aux exigences des parties 170 à 199 du titre 21 du CFR. Ces dispositions définissent les exigences applicables aux articles destinés à être en contact répété avec les aliments. Ces articles doivent également respecter les exigences des normes pour les additifs alimentaires indirects.

Les additifs alimentaires indirects sont les substances qui entrent en contact avec les aliments sans toutefois être destinées à y être ajoutées. Ces additifs peuvent provenir de tout ce qui entre en contact avec les aliments, y compris l'équipement, les emballages, les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle (ÉPI) comme les gants de travail.

FDA 21 CFR 177.2600 et les gants de travail

- Le règlement 21 CFR 177.2600 de la FDA contient une liste de matériaux autorisés pour la fabrication de gants pour l'industrie alimentaire. Cette liste comprend notamment des élastomères de base, des agents de vulcanisation, des accélérateurs, des retardateurs, des activateurs, des antioxydants, des plastifiants, des matières de charge, des émulsifiants et d'autres additifs. Avec l'acronyme GRAS (« generally recognized as safe »), cette liste identifie certains matériaux comme étant intrinsèquement inoffensifs pour la santé.
- 21 CFR 177.2600 stipule également que les produits en caoutchouc à usages multiples destinés au contact alimentaire doivent être soigneusement nettoyés avant leur premier contact avec les aliments. De plus, le règlement contient une liste de substances pour lesquelles le contact avec les aliments est permis, incluant le copolymère d'acrylonitrile-butadiène (Buna), le silicone, le polytétrafluoroéthylène (PTFE) et le terpolymère d'éthylène-propylène-diène (EPDM).
- 21 CFR 177.2600 définit aussi les limites d'extraction applicables aux substances grasses et aux substances aqueuses. Pour les aliments gras, la quantité doit être inférieure à 20 mg/po² après un reflux à l'hexane de 7 heures, puis ne pas dépasser 1 mg/po² après 2 heures supplémentaires. Pour les aliments aqueux, la limite est fixée à 175 mg/po² après un reflux à l'eau de 7 heures et à 3 mg/po² après 2 heures supplémentaires. Les résultats de ces essais sont évalués selon un critère réussite/échec.

CONDITIONS D'EXTRACTION	TEMPS	TEMPÉRATURE	LIMITE MAXIMALE ADMISSIBLE
Eau distillée	7 heures	Température de reflux	20 mg/po ²
Eau distillée (2h de plus que l'extraction initiale de 7h)	9 heures	Température de reflux	1 mg/po ²
n-hexane	7 heures	Température de reflux	175 mg/po ²
n-hexane (2h de plus que l'extraction initiale de 7h)	9 heures	Température de reflux	4 mg/po ²

Gants à usage unique et à usages multiples

Le code alimentaire (« Food Code ») de la FDA reconnaît que le secteur alimentaire peut employer différents types de gants de travail. Ce code classe les gants en deux catégories : les gants à usage unique et les gants à usages multiples. Cette distinction tient compte de la durabilité, de la solidité et de la nettoyabilité de chaque type de gant.

Les gants à usages multiples sont durables, non absorbants et résistants aux désinfectants corrosifs du secteur alimentaire. Ils résistent à de nombreux lavages et traitements de désinfection tout en conservant leur intégrité. Les deux types de gants (à usages multiples et à usage unique) doivent être sans danger pour le contact alimentaire, c'est-à-dire que les gants ne doivent pas laisser migrer de substances, de couleurs, d'odeurs ni de saveurs vers les aliments manipulés.



Les essais sont vérifiés par un laboratoire agréé indépendant.