

Restoran Sahipleri, Yöneticileri ve Çalışanlarının Lateks Eldivenlerin Yasaklanmasına İlişkin İhtiyaç Duyabileceği Bilgiler

Lateks eldivenlerde bulunan lateks proteini birçok ciddi ve hayati tehlike yaratan alerjik reaksiyonlara sebep olabilir. 1 Mart 2003 tarihi itibarıyla, gıda servisi yapan yerlerde ve seyyar gıda satıcılarında lateks eldiven kullanımı yasaklanmıştır. Bu kural halk sağlığı ve güvenliği sağlamak, restoran çalışanları ve müşterilerini lateks proteinine maruz kalmasını engellemeye yönelik bir harekettir.

Restoranları son gün olarak belirlenen 1 Mart 2003 tarihinden önce eldivenlerini daha güvenli lateks içermeyen eldivenlerle değiştirmeleri konusunda teşvik ediyoruz. Birçok restoran bu değişimi zaten yapmış bulunmaktadır. Birçok tek kullanımlık uygun formda lateks içermeyen eldiven yetkili satıcı ve restoran tedarikçilerinden temin edilebilmektedir. Lateks eldivenlerin alternatifleri sentetik lateks ve vinil içermektedir. Bu malzemeler kullanılarak çeşitli ölçülerde ve formlarda eldivenler üretilmektedir. Lateks, sentetik ve vinil eldivenler yaklaşık olarak aynı maliyettedir.

RESTORANT ÇALIŞANLARINDAN UYARI

Lateks eldivenler tehlikeli alerjik reaksiyonlara neden olabilir Lateks eldivenlerle çalışan bazı insanlarda ciddi alerjik reaksiyonlar olabilir. Lateks eldivenler aşağıda belirtilen durumlara neden olabilir:

- Kırmızılık, kaşıntı, deri döküntüsü
- Ürtiker
- Kaşıntı, göz yaşarması
- Burun akıntısı
- Sinüs problemleri
- Solunum problemleri (astım)
- Hayat tehdit eden reaksiyonlar

LATEKS ELDİVENDEN KAYNAKLANAN ALLERJİK REAKSİYONLAR HANGİ DURUMLARDA OLUŞUR?

- Lateks eldiven ya da parmaklık giyer ya da lateks eldivene dokunursanız
- Lateks eldiven kullanan birinin dokunduğu birşeye dokunur ya da yerseniz
- Lateks parçacıklarını havadan solursanız

KİMLERDE LATEKS ALLERJİ PROBLEMİ OLUR?

- Sık lateks eldiven giyen işçilerde
- Alerjisi, astımı, deri problemi ve polen alerjisi olanlarda
- Lateks eldiven kullanan birinin dokunduğu bir gıdayı yiyen ya da dokunan müşterilerde

LATEKS ALLERJİSİ PROBLEMLERİ NASIL ÖNLENEBİLİR?

Ulusal Güvenlik ve Sağlık Enstitüsü (NIOSH) lateks eldivenlerin ciddi alerjik reaksiyonlara neden olabileceğini belirtmiştir. İşverenler ve işçiler aşağıdaki talimatlara uymalıdır:

- Lateks eldivenler ya da lateks parmaklıklar hiçbir gıda hazırlığında ya da servisi aşamasında kullanılmamalıdır.

- İşverenler işçilere vinil, polivinil klorür ya da diğer lateks içermeyen eldivenlerden sağlamalıdır.
- Lateks bir gıda kirleticisi olarak düşünülmelidir.
- Unutulmamalıdır ki eldiven giyildiğinde dahi hastalıkların yayılmasını önlemek için sıklıkla eller yıkanmalıdır.

Çalışanları ve tüketicileri kolaylıkla önlenebilecek alerjik reaksiyonlardan korumak iş hassasiyetinin gereğidir.

Washington Eyaleti
Sağlık ve İnsan Hakları Servisi
Çevresel Sağlık

155 N. First Avenue, Suite 200
Hillsboro, OR 97124

İdari Tel: (503) 846-8722
İdari Fax: (503) 846-4490
TTY: (503) 846-8601
E-Mail to: [Food Safety](#)

Yazının Aslı:

What Restaurant Owners, Managers & Workers Need to Know About the Ban on Latex Gloves

Latex proteins from latex gloves can cause serious, and even life-threatening allergic reactions - Español. **Effective March 1, 2003, the use of latex gloves in food service establishments and mobile food units is prohibited.** This rule is a public health and safety action that will protect both restaurant workers and customers from exposure to latex proteins.

We encourage restaurants to change to safer non-latex gloves before the March 1, 2003 deadline. Many restaurants have already made the switch. Fortunately, there are many affordable single use, form fitting non-latex gloves available from distributors and restaurant suppliers. Latex glove alternatives include synthetic latex and vinyl. Various sizes and form fitting options are available in these materials. Latex, synthetic, and vinyl gloves cost about the same.

Restaurant Workers Alert
Latex Gloves Can Cause Dangerous Allergic Reactions

Some people who work with latex gloves may have serious allergic reactions. Latex gloves can cause:

- Red, itchy skin rash
- Hives
- Itchy, watery eyes
- Runny nose
- Sinus problems
- Breathing problems (asthma)
- Life-threatening reactions

How can you get an allergic reaction from latex gloves?

- If you wear or touch latex gloves or latex finger cots.
- If you touch or eat food that someone else has touched with latex gloves.
- If you breathe latex particles in the air.

Who can get allergic problems from latex?

- Workers who wear latex gloves a lot.
- People who have allergies, hay fever, asthma or skin problems.
- Customers who eat or touch food that was handled by someone wearing latex gloves.

How can you prevent latex allergy problems?

The National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH) says that latex gloves can cause serious allergic reactions. Employers and workers should follow these directions:

- Latex gloves or latex finger cots should not be used in any food preparation or food service area.
- Employers should provide workers with vinyl, polyvinyl chloride or other non-latex gloves.
- Think of latex as a food contaminant.
- Remember even when wearing gloves, wash your hands often to stop the spread of disease.

It makes good business sense to protect workers and customers from allergic reactions that are easy to prevent.

Washington County
Dept. of Health & Human Services
Environmental Health
155 N. First Avenue, Suite 200
Hillsboro, OR 97124

Administration voice: (503) 846-8722
Administration Fax: (503) 846-4490
TTY: (503) 846-8601
E-Mail to: [Food Safety](#)