



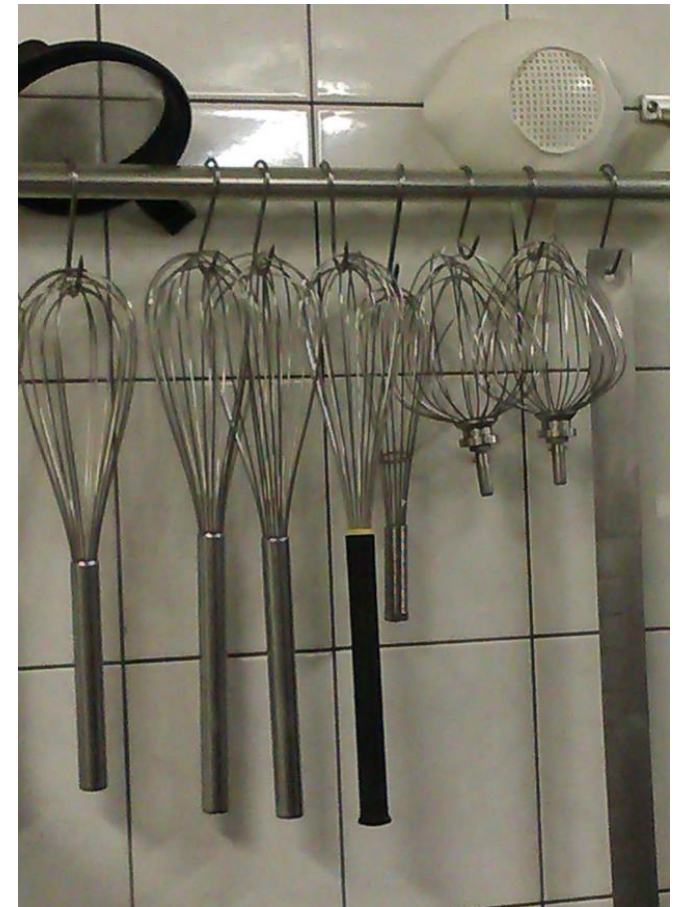
Voedselcontactmaterialen

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Voedselcontactmaterialen

Alle gereedschap, oppervlakken en materialen die direct in contact staan met voedsel





Belangrijkste eisen aan voedselcontactmaterialen

...bij normaal of te verwachten gebruik geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die:

- voor de gezondheid van de mens gevaar kunnen opleveren;
- tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling of organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen kunnen leiden.



(Verordening (EC) No 1935/2004)



Wat staat in de 'Declaration of Compliance (DOC)'?

- De producent van voedingsmiddelen moet op letten dat er alleen goedgekeurde en geschikte voedselcontactmaterialen gebruikt worden.
- Om dit te borgen moet een 'Declaration of Compliance' gevraagd worden bij aankoop van materialen, machines en gereedschappen.
- In de EU is deze verklaring verplicht voor voedselcontactmaterialen (inclusief gerecycled plastic), actieve en intelligente materialen, keramische materialen en geregenereerde cellulose film.
- https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food_Businesses/Food_Contact_Materials/DoC_example.pdf



<http://www.chromin.nl/industries/Foodgrade>



Waarom kunnen voedselcontactmaterialen gevaar opleveren?

- Chemische stoffen uit voedselcontactmaterialen kunnen migreren in voedingsmiddelen. Symptomen van vergiftiging zijn niet altijd direct aanwezig. Geleidelijk aan stapelen chemicaliën zich op.

Voorbeelden:

- Bisphenol A (BPA) of ftalaten uit plastic of oppervlakte materialen kunnen de hormoonhuishouding verstoren
- Zware metalen uit keramische materialen, verf of metalen verpakkingen kunnen zich opstapelen in organen en verschillende symptomen veroorzaken.
- Vluchtige bestanddelen van plastics, papier en karton kunnen geur- en smaakafwijkingen in voedsel veroorzaken en zijn soms ook kankerverwekkend.



Groot risico op migratie

- Voedingsmiddelen met hoog vet- of vochtgehalte
- Voedingsmiddelen met lange houdbaarheid
- Voedingsmiddelen die in de verpakking worden verhit





Aanschaf van voedselcontactmaterialen

- Het materiaal moet verkocht worden als geschikt voor gebruikdoel.
- **De koper** moet zich bewust zijn van de eisen die aan voedselcontactmaterialen worden gesteld
- **De verkoper** weet waar het material voor gebruikt gaat worden
- **De producent van voedsel** is ervoor verantwoordelijk dat het materiaal correct en volgens gebruiksinstructies wordt ingezet



Traceerbaarheid

- Een traceerbaarheidssysteem zorgt ervoor dat de producent van voedingsmiddelen de voedselcontactmaterialen één stap achteruit en één stap vooruit kan traceren.

