



Materiali di contatto ad uso alimentare

Formazione per Tecnici

18 – 20 settembre 2018

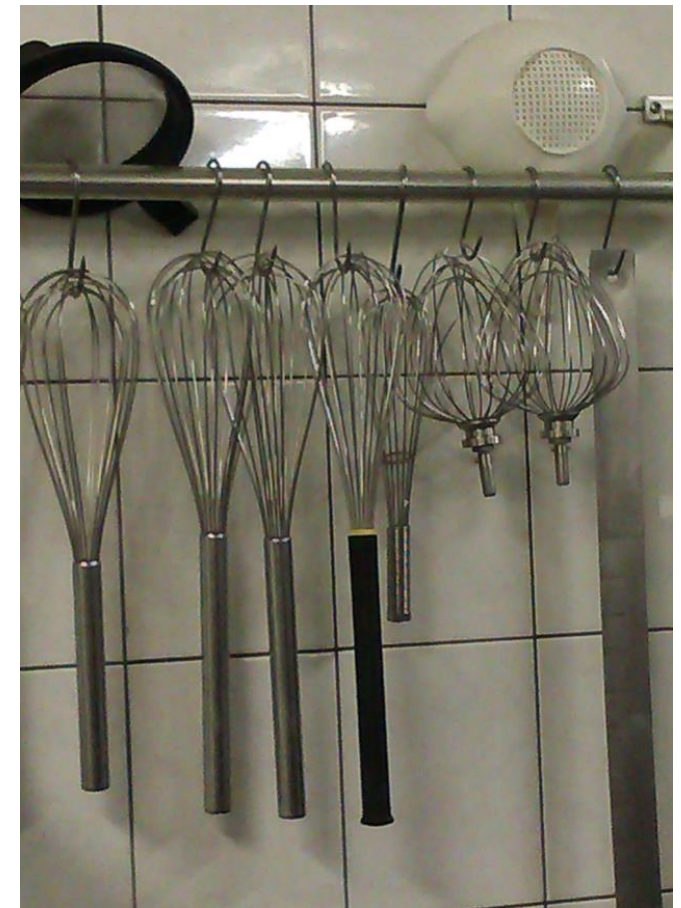
AGENFORM – Moretta (CN)

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



Materiali di contatto

Tutte le attrezzature, superfici e materiali che hanno un contatto diretto con il cibo





Requisiti principali per i materiali di contatto

Se utilizzati secondo l'uso previsto, i materiali a contatto con gli alimenti non devono:

- Rilasciare i loro componenti nel cibo a livelli dannosi per la salute umana.
- Cambiare la composizione del cibo o le caratteristiche organolettiche in modo inaccettabile.

(Regolamento (CE) n. 1935/2004)





Cos'è la Dichiarazione di Conformità (DOC)?

- L'operatore del settore alimentare deve essere consapevole di utilizzare solo materiali a contatto con alimenti approvati e idonei.
- Per garantire questo, è necessario acquisire la Dichiarazione di conformità all'acquisto di materiali, macchine e utensili.
- Nell'UE, il DOC è obbligatorio per le materie plastiche a contatto con gli alimenti (comprese le plastiche riciclate), i materiali attivi e intelligenti, la ceramica e il film di cellulosa rigenerata.
- https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food_Businesses/Food_Contact_Materials/DoC_example.pdf



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



Quali sono i rischi causati dai materiali di contatto?

- Può verificarsi la migrazione di sostanze chimiche da materiali a contatto con gli alimenti. I sintomi tossici negli esseri umani non sono sempre immediati. L'accumulo di sostanze chimiche è graduale.

Esempi:

- Il bisfenolo A o gli ftalati da materie plastiche o materiali di superficie possono disturbare la funzione ormonale nell'uomo.
- I metalli pesanti provenienti dalle ceramiche, gli smalti ed i contenitori metallici si accumulano negli organi umani causando sintomi diversi.
- Le sostanze volatili da plastica, carta e cartone possono causare odori e difetti del gusto negli alimenti e sono anche cancerogene.



Prodotti ad alto rischio:

- Alimenti con alto contenuto in grassi e/o umidità.
- Alimenti con una lunga durata.
- Alimenti sottoposti al calore dopo confezionamento.





Quando si acquista un materiale di contatto prestare attenzione a:

- Il materiale a contatto con gli alimenti deve essere venduto come idoneo all'uso previsto.
- **L'acquirente** deve essere a conoscenza dei requisiti dei materiali di contatto.
- **Il venditore** sa a quale scopo deve essere utilizzato il materiale.
- **L'operatore del settore alimentare** è responsabile di garantire che il materiale sia utilizzato correttamente e in conformità con le istruzioni fornite.



Tracciabilità:

- Il sistema di tracciabilità dovrebbe consentire al produttore di tracciare i materiali di contatto un passo avanti e un passo indietro.

