



Materiales en Contacto

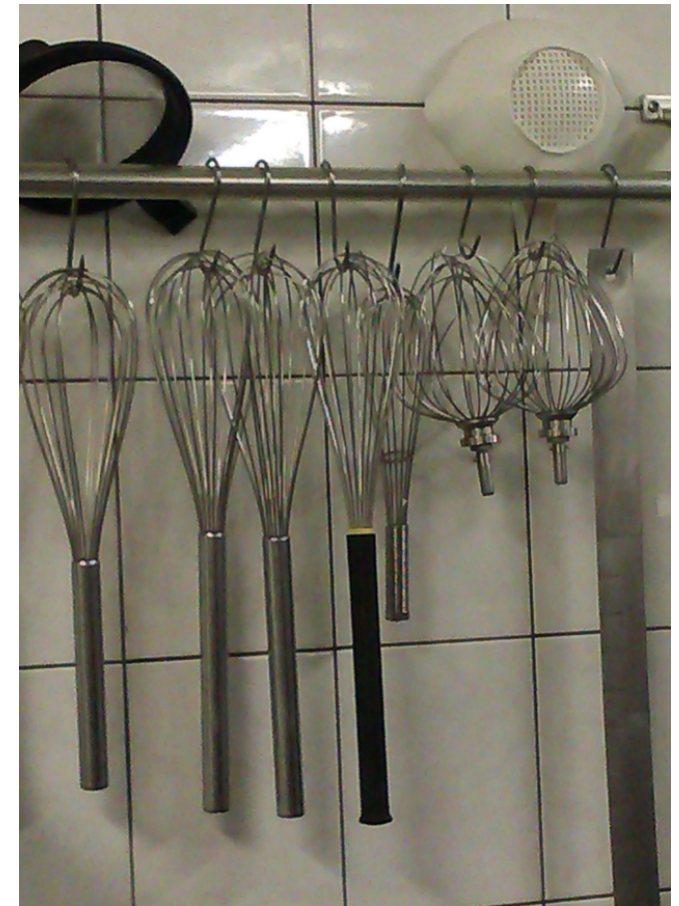
Guía de PCH para la elaboración de quesos y lácteos artesanos

Este trabajo está autorizado bajo licencia de Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. Para ver una copia de dicha licencia, Visitar <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o envíe una carta a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Materiales en contacto

Todos los equipos, superficies y materiales que tengan contacto directo con los alimentos





Principales requisitos para los materiales en contacto

Al utilizarse de acuerdo con el uso previsto, los materiales en contacto con alimentos no deberán:

- Liberar sus componentes al alimento en niveles perjudiciales para la salud humana
- Cambiar la composición o las características organolépticas del alimento de un modo inaceptable

(Reglamento (CE) N° 1935/2004)





¿Qué es Declaración de Conformidad (DC)?

- El operador de empresa alimentaria debe tener presente el uso, exclusivamente, de materiales en contacto con alimentos autorizados
- Para estar seguro, requerirá la Declaración de Conformidad al adquirir tales materiales, equipos o utensilios
- En la UE, la DC es obligatoria para materiales plásticos (incluidos plásticos reciclados), materiales activos e inteligentes, cerámicas y films de celulosa regenerada
- https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food_Businesses/Food_Contact_Materials/DoC_example.pdf



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



¿Qué peligros suponen los materiales en contacto?

- Es posible la migración de componentes químicos a partir de los materiales en contacto. Los efectos tóxicos en las personas no son siempre inmediatos. Ocurre una acumulación gradual de estos componentes químicos.

Ejemplos:

- El Bisfenol A o los ftalatos a partir de plásticos o materiales de recubrimiento de superficies pueden modificar la funciones normales hormonales
- Los metales pesados a partir de cerámicas, pinturas o recipientes metálicos se acumulan en el organismo humano originando diversos síntomas
- Sustancias volátiles de los plásticos, papel y cartón pueden ocasionar defectos de olor y sabor en alimentos y también pueden ser cancerígenos



Alto riesgo de migración

- Alimentos con alto contenido en grasas y/o humedad
- Alimentos con vida útil larga
- Alimentos que se exponen al calor en sus envases





Al adquirir materiales en contacto

- El material en contacto debe adquirirse y utilizarse para el uso previsto del mismo
- **Quien lo adquiera** debe conocer los requisitos que se hayan definido para el uso del material en contacto
- **El vendedor** conoce el uso previsto del material en contacto
- **El operador de empresa alimentaria** es responsable de asegurar que el material en contacto se utiliza correctamente, en consonancia con las instrucciones recibidas



Trazabilidad

- Un sistema de trazabilidad permitirá al productor seguir el rastro del material en contacto, en una fase anterior y en la fase siguiente del proceso productivo

