



Sekcja 2

Dobre Praktyki Higieniczne

Materiały Kontaktowe

*Niniejsza praca ma licencję Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. Aby zapoznać się z kopią tej licencji ,
Wejdź na stronę <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> lub napisz do Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



Materiały kontaktowe

Są to wszystkie urządzenia, powierzchnie oraz materiały, które mają bezpośredni kontakt z żywnością





Główne wymagania dotyczące materiałów kontaktowych

Używane zgodnie z przeznaczeniem, materiały wchodzące w kontakt z żywnością nie powinny:

- Nie powinny uwalniać do żywności żadnych substancji w ilościach szkodliwych dla zdrowia ludzi
- Zmieniać skład lub właściwości organoleptyczne żywności w sposób nie akceptowalny

(Rozporządzenie (EC) No 1935/2004)





Co to jest Deklaracja Zgodności (DOC)?

- Producent żywności musi mieć świadomość używania tylko materiałów odpowiednich i dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Aby mieć pewność musi żądać Deklaracji Zgodności (DZ) podczas zakupu materiałów, maszyn i narzędzi
- W UE DZ są obowiązkowe dla kontaktujących się z żywnością materiałów plastikowych, materiałów inteligentnych i aktywnych oraz folii celulozowych.
- https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food_Businesses/Food_Contact_Materials/DoC_example.pdf



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



Jakie zagrożenia mogą stwarzać materiały kontaktowe?

- Może dochodzić do migracji związków chemicznych z materiałów kontaktowych do żywności. Symptomy zatrucia u ludzi nie zawsze występują natychmiast. Nagromadzanie związków chemicznych jest stopniowe.

Przykłady:

- Bisfenol A lub ftalany z plastyków lub materiałów powierzchniowych może zakłócać działanie hormonów ludzkich.
- Metale ciężkie z ceramiki, barwników lub pojemników metalowych nagromadzają się w narządach człowieka wywołując różne schorzenia.
- Substancje lotne z plastyków, papieru i kartonu mogą powodować wady smaku i zapachu produktów spożywczych, są ponadto rakotwórcze.



Duże ryzyko migracji

- Żywność z wysoką zawartością tłuszczu i/lub wysoką zawartością wody
- Żywność o długim okresie przydatności
- Żywność poddana działaniu ciepła w opakowaniu





Zakupy materiałów kontaktowych

- Materiały wchodzące w kontakt z żywnością muszą być sprzedawane jako nadające się do zamierzonego użycia.
- **Kupujący** musi być świadomy wymogów jakie są stawiane materiałom kontaktowym.
- **Sprzedający** musi wiedzieć do jakich celów są przeznaczone materiały.
- **Przetwórcą** żywności jest odpowiedzialny za zapewnienie, że materiały kontaktowe są używane prawidłowo i zgodnie z zaleceniami i przepisami.



Identyfikowalność

System identyfikowalności powinien pozwolić producentowi na identyfikację krok w tył i krok do przodu

