



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

**Научно становище за оценка на безопасността на активните вещества:
желязо, полиетиленгликол, натриев пирофосфат, моносодиев фосфат
и натриев хлорид, които се използват за материали, влизащи в
контакт с храни**

Научен доклад на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA)

EFSA Journal 2013;11(6):3245

Резюме

Това научно становище на панела на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA): „Материали в контакт с храни, ензими, ароматизанти и спомагателни средства (CEF)“ се занимава с оценката на безопасността на следните активните вещества: желязо, полиетиленгликол, натриев пирофосфат, моносодиев фосфат и натриев хлорид. В становището се споменава, че тази смес се включва в състава на полиетиленови (PE) или полипропиленови (PP) артикули, чието предназначение е за материали, влизащи в контакт с хранителни продукти и по-специално за т.нар. горещо пълнене/пастъризация и/или продължително съхранение при стайна температура.

EFSA акцентира, че за т.нар. сухи и мазни храни се допуска директен контакт с тях, докато другите видове храни трябва да бъдат отделени със специален слой, който да не съдържа споменатите компоненти.

На всички вещества, включени в споменатата по-горе смес, е направена оценка. Те са разрешени за употреба в пластмасови материали, предназначени да влизат в контакт с храни, а така също и като хранителни добавки.

Въз основа на получените миграционни резултати, е установено, че границите на специфична миграция за желязо, полиетиленгликол, натриев пирофосфат, моносодиев фосфат и натриев хлорид не се очаква да бъде превишена, ако се спазват определени условия (храната е отделена със специален слой).

Панелът СЕФ прави заключението, че употребата на веществата е безопасна за консуматора ако те се използват за направата на кислородни абсорбери и се включват в състава на полиетиленови и полипропиленови продукти. Това е допустимо само ако са спазени следните изисквания:

- те са подходящи за директен контакт със сухи и мазни храни;
- нямат пряк контакт с водни или кисели храни – в този случай, те трябва да са разделени от храната, чрез специален слой с дебелина най-малко 10 μm , който слой не съдържа в състава си кислородния абсорбер.

Изготвил:

д-р инж. Снежана Тодорова

01.07.2013г.