



# MATERIAUX ET OBJETS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES DENREES ALIMENTAIRES

## POUR LES EXPLOITANTS ALIMENTAIRES

[secualim@ms.etat.lu](mailto:secualim@ms.etat.lu)

Tél. 24775620

Fax. 27478068

7A rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
SN/LZ/PH	24/08/2018	F-151-01	Page 1/4

# RESPONSABILITE

Tous les exploitants du secteur alimentaire veillent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans leurs entreprises, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. (art. 17 du règlement (CE) N°178/2002)

Dès lors les exploitants du secteur alimentaire veillent à suivre les conditions d'utilisation prévues pour les matériaux et objets tels que les emballages, les ustensiles de cuisine et les équipements susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, les matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible:(art.3 du règlement (CE) N°1935/2004)

- de présenter un **danger pour la santé humaine**,
- d'entraîner une **modification inacceptable de la composition des denrées**,
- d'entraîner une **altération des caractères organoleptiques** des denrées alimentaires (ex. un changement du goût ou de l'odeur ou de la couleur).



# MATERIAUX EN CONTACT

Les matériaux entrant en contact sont des matériaux et objets qui sont destinés à entrer en contact, **directement ou indirectement**, avec des denrées alimentaires.

Le terme matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires reprend:

- **EMBALLAGES:** des barquettes en plastiques, des boîtes de conservation, des sachets, des films, etc...
- **EQUIPEMENTS:** le matériel utilisé dans la production, la transformation, le stockage ou le transport des denrées alimentaires. Par exemple: équipements de cuisson , outils de découpe, pétrins, extrudeuses, cuves, tuyaux, etc...
- **USTENSILES DE CUISINE:** les articles de vaisselle de cuisine, les bols, les récipients, les tasses, etc..
- **ARTICLES POUR BEBES:** les biberons, les tétines, les articles de vaisselle pour enfants, etc...



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
SN/LZ/PH	24/08/2018	F-151-01	Page 2/4

## ETIQUETAGE

Des matériaux et objets n'ayant pas encore été en contact avec des denrées alimentaires doivent être accompagnés lors de la commercialisation d'une des indications suivantes :

- "convient pour aliments" ou,
- Mention spécifique relative à leur emploi telle que machine à café, bouteille de vin, cuillère à soupe ou,

- Symbole  ou,

- À l'exclusion, les objets qui de leur caractéristiques, sont manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (p.ex. fourchette).

A noter que le symbole (verre fourchette) ne donne aucune information sur les conditions d'utilisation d'un objet. Le symbole indique seulement qu'un objet est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



### Instructions particulières pour un emploi sûr et approprié

(ex. des assiettes en mélamine ne peuvent en général pas être mises au micro-onde)

A noter que certains types de plastique ne sont pas destinés au chauffage de denrées alimentaires. D'autres ne peuvent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires grasses.

Pour cette raison, **il est important de suivre les instructions du fabricant.**

Si l'étiquetage, les informations accompagnantes ou la fiche technique d'un matériau ou d'un objet ne répondent pas à la mention ou si les instructions ne conviennent pas à l'application prévue, il ne peut pas être utilisé pour le contact avec les denrées alimentaires. En cas de doutes, il faudrait se renseigner auprès du fournisseur.



Par exemple, des sacs poubelle ne conviennent pas à un contact avec des denrées alimentaires encore consommables.

## TRACABILITE

La traçabilité des matériaux entrant en contact doit être assurée: (art. 17 du règlement (CE) N°1935/2004)

- L'identification du fournisseur des matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires,
- L'identification des matériaux et objets permettant leur traçabilité.



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
SN/LZ/PH	24/08/2018	F-151-01	Page 3/4

## REUTILISATION

Une réutilisation de récipients qui étaient déjà en contact avec des denrées alimentaires est uniquement acceptable si les points suivants sont respectés:

- les mêmes conditions d'utilisation,
- le même type de denrées alimentaires.

Par exemple un pot de glace n'est pas prévu de manière générale d'être utilisé à des températures élevées (> 20°C), donc il ne convient pas de le réutiliser à des températures élevées comme dans un bain-marie pendant des heures.

Un autre exemple: les bacs de beurre qui sont réutilisés pour le stockage des denrées alimentaires comme des vinaigrettes. Le beurre contient 82% de matières grasses, donc il a un caractère gras. Par contre, une vinaigrette à base de vinaigre et d'huile a un caractère acide et gras. Le récipient doit alors également être vérifié par rapport à une utilisation au milieu acide sinon il n'est pas autorisé pour des vinaigrettes.

Si les conditions initiales d'utilisation ne sont pas respectées, alors la responsabilité de cette nouvelle utilisation incombe à l'exploitant. Celui-ci garantit la conformité du produit final en vérifiant les conditions d'utilisation du matériau auprès du fournisseur et/ou en réalisant des analyses sur celui-ci.

## USURE ET ENDOMMAGEMENT



Des matériaux en contact abîmés ou usés peuvent présenter un risque élevé de migration de substances à partir de l'endroit abîmé ou usé surtout si l'endroit entre en contact direct avec des denrées alimentaires.

Pour cette raison, il est important de remplacer les matériaux en contact s'ils sont endommagés ou usés.

Par exemple, les boîtes de conserve abîmées ou un fond de poêle griffée présentent un risque élevé de migration de substances, donc l'inertie du matériau ne peut plus être assurée.



### Remarque:

Document informel résumant les principales exigences en matière des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires. En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.

La législation applicable pour les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires se trouve sous l'onglet FCM dans le fichier Excel Recueil de la législation alimentaire sur le site:

[http://www.securite-alimentaire.public.lu/legislation/nationale/legislation\\_srv\\_secualim/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/legislation/nationale/legislation_srv_secualim/index.html)

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
SN/LZ/PH	24/08/2018	F-151-01	Page 4/4