

## Problématique des ustensiles de cuisine et de la vaisselle en mélamine

La mélamine-formaldéhyde est un polymère de plastique, une résine aminée, formée par polymérisation de mélamine et de formaldéhyde, souvent utilisée pour la production d'ustensiles de cuisines et de plats comme des assiettes en plastique thermodurcissable. Ce sont des plastiques durs et incassables et donc fréquemment utilisés pour la fabrication d'ustensiles pour les enfants.

La mélamine et le formaldéhyde sont analysés sur des ustensiles de cuisine fabriqués en mélamine (résine de formaldéhyde) dans le cadre du plan de contrôle pluri-annuel établi et exécuté par le Service de la sécurité alimentaire.

[http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees\\_alimentaires/matériaux\\_contact/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/matériaux_contact/index.html)

## Conditions d'analyses

Les conditions d'analyses sont reprises du guide :

« Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware 1st edition 2011 »

édité par le « European Reference Laboratory for Food contact materials » (EURL-FCM) dans le cadre du contrôle à l'importation à partir de la Chine.

[http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/our\\_labs/eurl\\_food\\_c\\_m/technical-guidelines-2011](http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/our_labs/eurl_food_c_m/technical-guidelines-2011)

## Ustensiles utilisés pour la cuisson (T > 70°C)



Les ustensiles pouvant être utilisés pendant la cuisson, tels que spatules à poêle, louches, cuillères pour casserole, fouet seront soumis aux conditions de 2 heures, 100°C simulant acide acétique à 3 % (m/v).

## Autres ustensiles non-utilisés pour la cuisson (T < 70 °C)



Les ustensiles non utilisés pendant la cuisson, tels que bol, tasse, plat, assiette, presse purée seront soumis aux conditions de 2 heures, 70°C simulant acide acétique à 3 % (m/v).

## Contrôles officiels : dépassements fréquents des limites réglementaires

Lors de nos contrôles, des problèmes récurrents se sont avérés sur les produits en mélamine analysés à des températures de 100°C. Les teneurs en mélamine et en formaldéhyde se trouvent fréquemment supérieures aux limites réglementaires de migration.

## Limites de migration réglementaires (règlement UE n°10/2011)

pour la <b>mélamine</b> (2,4,6-triamino-1,3,5 triazine):	30 mg/Kg;
pour le <b>formaldéhyde</b> :	15 mg/Kg.

## Avis scientifiques

Cette constatation est appuyée par l'avis du Bfr (Bundesinstitut für Risikobewertung) agence d'évaluation du risque de l'Allemagne qui a émis en mars et mai 2011 une recommandation déconseillant l'utilisation de vaisselle ou d'ustensiles en mélamine pour la friture, la cuisson ou le chauffage au four à micro-onde en raison d'une dégradation à température élevée et conseille l'utilisation de ce matériel à des températures inférieures à 70°C.

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/11/kochloeffel\\_und\\_geschirr\\_aus\\_melaminharz\\_sind\\_fuer\\_die\\_mikrowelle\\_und\\_zum\\_kochen\\_nicht\\_geeignet-70410.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/11/kochloeffel_und_geschirr_aus_melaminharz_sind_fuer_die_mikrowelle_und_zum_kochen_nicht_geeignet-70410.html).

En effet, à température élevée, il se produit une décomposition de la résine qui entraîne des dommages à la structure de surface.

L'utilisation des ustensiles de cuisine en résine de mélamine est donc déconseillée à des températures d'utilisation supérieure à 70°C car elle peut entraîner la migration de mélamine et de formaldéhyde à des teneurs élevées pouvant entraîner un risque pour la santé humaine.

## Obligations légales des producteurs

Conformément au règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,

**Article 3 :** Les matériaux et objets, doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible:

- de présenter un danger pour la santé humaine, ou
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées,

**Article 15,** les matériaux et objets non encore mis en contact avec des denrées alimentaires lors de leur commercialisation doivent être accompagnés des indications suivantes:

- la mention «convient pour aliments», ou une mention spécifique relative à leur emploi, telle que machine à café, cuillère à soupe, ou le symbole alimentaire,
- s'il y a lieu, les instructions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié.

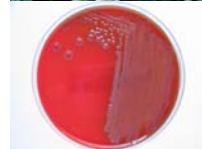
## Recommandations au secteur

- Les objets en mélamine ne sont pas destinés à une utilisation à des températures supérieures à 70°C, ni à l'utilisation au four à microonde.
- Il est indispensable dans ces conditions d'informer le consommateur des conditions à respecter pour une utilisation sans risque pour la santé de ces ustensiles.
- Un étiquetage adéquat reprenant les conditions d'utilisation devrait accompagner ce type d'ustensile.

## Actions des autorités

Tout dépassement des limites de migration légales entraînera un retrait du marché ainsi que l'émission d'une alerte rapide dans le système d'alerte européen.

SECUALIM P 5 v1



MINISTÈRE DE LA SANTÉ  
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire

## USTENSILES DE CUISINE EN MELAMINE

**Avertissement du secteur des  
matériaux entrant en contact  
avec les denrées alimentaires**

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

Tél : 2477 5620

Fax : (352) 2747 8068

9 avenue Victor Hugo  
L-1750 Luxembourg

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