

42759 Τα πλαστικά υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει:

1. Να έχουν υποβληθεί σε τυποποιημένες συνθήκες για δοκιμές συνολικής μετανάστευσης και να είναι κατάλληλα για χρήση σε "Συνθήκες σκοπούμενης επαφής με τρόφιμα" που περιλαμβάνουν θέρμανση τουλάχιστον έως τους 70°C για διάστημα έως 2 ωρών ή έως τους 100 °C για διάστημα έως 15 λεπτών, χωρίς να ακολουθεί μακροχρόνια αποθήκευση (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα V, κεφ 3, πίνακας 3),
2. να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα με λιπόφιλο ή υδρόφιλο χαρακτήρα και χαμηλή οξύτητα. Πρέπει να υπάρχουν αποτελέσματα με τους κατάλληλους προσομοιωτές (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα III, Πίνακας 2)
3. τα πλαστικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα, να φέρουν εγχάρακτη την σήμανση που προβλέπει η οδηγία 80/590/ΕΚ ,
4. εάν ο παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου,
5. ο παραγωγός να διαθέτει πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας με πεδίο εφαρμογής την "παραγωγή πλαστικών υλικών συσκευασίας τροφίμων",
6. όλα τα είδη εστίασης που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28 "υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα),
7. τα σκεύη να είναι εύχρηστα και ανθεκτικά,
8. να υπάρχει Δήλωση συμμόρφωσης σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 και τις τροποποιήσεις αυτού.