

RIESGOS QUIMICOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



JUANA BUSTOS SECCIÓN MONÓMEROS Y ADITIVOS CENTRO NACIONAL ALIMENTACION AESAN





RIESGOS QUIMICOS

SUSTANCIAS TOXICAS Y CUALQUIER OTRO COMPUESTO QUE PUEDEN HACER QUE UN ALIMENTO SEA INSEGURO PARA EL CONSUMO

RIESGOS QUIMICOS ALIMENTOS: ¿DONDE?

Contaminación cruzada: todo tipo de compuestos químicos: Componentes de los envases

Almacenamiento Envasado Distribución

Pinturas, recubrimientos, Iubricantes Procesos DDD Materias primas

ALIMENTO

Instalaciones/ Equipamiento Fitosanitarios, metales, toxinas, hormonas, antibióticos, dioxinas, aditivos indirectos, etc

Procesado

Aditivos directos e indirectos
Formación de nuevos compuestos



RIESGOS QUIMICOS:TIPOS

I) SUSTANCIAS NO AÑADIDAS INTENCIONADAMENTE

❖FRECUENTEMENTE INEVITABLES

❖MEDIDAS LEGALES → REDUCCION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

>AMBIENTAL

aire suelo agua

MATERIAS PRIMAS

Metales

Micotoxinas

PCBs y dioxinas

Compuestos organoestánnicos

Toxinas marinas (PSPs,etc)

PAHS

3-MCPD

Compuestos orgánicos perfluorados, etc.



RIESGOS QUIMICOS:TIPOS

>PRODUCCION ALIMENTOS

■PROCESADO → ej. Acrilamida, furano, etilcarbamato

■ENVASADO / MANIPULACION — ej. NIAS de MCA

RIESGOS QUIMICOS:TIPOS

II) USO INTENCIONADO DE PRODUCTOS QUIMICOS

❖MEDIDAS LEGALES

→ BALANCE RIESGOS-BENEFICIOS Estimación del riesgo

> PRODUCCION / DISTRIBUCIÓN:

- MATERIAS PRIMAS
- PROCESADO
- ENVASADO

Medicamentos veterinarios Fitosanitarios Aditivos (directos e indirectos) Sustancias empleadas en MCA etc.



RIESGOS QUIMICOS: MEDIDAS

MEDIDAS LEGALES encaminadas a:

PROTECCION DE LA SALUD DEL CONSUMIDOR

CONTAMINANTES

SUSTANCIAS AÑADIDAS

REDUCCION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

BALANCE RIESGOS-BENEFICIOS



Estimación del riesgo

- •Datos de exposición
- Datos toxicológicos





¿QUE SON?

ESTAN en contacto con los alimentos

> DESTINADOS a entrar en contacto con los alimentos

Razonablemente SE ESPERA que puedan entrar en contacto con los alimentos









RIESGOS QUIMICOS: MCA

- MATERIALES DE ENVASADO (contenedores de plástico/cartón, latas, etc)
- UTENSILIOS PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS (cacerolas, sartenes, platos, cubiertos, cafeteras...)
- > MAQUINARIA / ARTICULOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

(equipos industriales de manejo, transferencia y envasado)



Los ALIMENTOS entran en contacto con diferentes MATERIALES en distintas fases:

- > PRODUCCION (maquinaria, equipamiento para el manejo, instalaciones, envasado)
- >PREPARACION (utensilios, artículos para cocinado)
- >CONSUMO (platos, cubiertos, vasos...)
- >ALMACENAMIENTO: latas, envases de plástico, vidrio, cerámica....)



GRUPOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (MCA):



- OMateriales A&I
- Adhesivos
- Cerámicas
- Corchos
- Caucho
- Vidrio
- Resinas intercambio O Madera iónico
- Metales y aleaciones
- Plásticos

- Papel & cartón
- Tintas impresión
- Celulosa regenerada
- Siliconas
- Textiles
- Ceras
- Barnices/recubrimientos



Al entrar en contacto con los alimentos los materiales pueden:

- >TRANSFERIR sus componentes al alimento
- > ALTERAR la composición del alimento
- > ALTERAR las <u>características organolépticas</u> del alimento



ACEPTACION/SEGURIDAD DEL ALIMENTO

RIESGOS QUIMICOS: MCA

REQUISITOS D

REGLAMENTO MARCO 1935/2004 (Art. 3):

..no deben transferir sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- **p**€

- in

- Representar un peligro para la salud humana
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos,
- provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.



¿CÓMO PUEDEN TRANSFERIRSE LOS COMPONENTES?

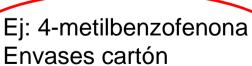
Migración







Ej: ITX envases tipo brik



Evaporación / permeación



¿Qué sustancias pueden migrar?

- INGREDIENTES empleados en la formulación del material con una función específica:
 - monómeros y sustancias de partida
 - aditivos (ej. antioxidantes, antiestáticos, plastificantes, estabilizantes térmicos, colorantes, tintas, protectores UV, derivados epoxídicos, etc.)
- NIAS: impurezas, productos de reacción o de degradación.



Consecuencias:

- MATERIAL: alteración propiedades físicoquímicas y mecánicas durante su vida útil
- > ALIMENTO: cambios en la composición

Alteración características sensoriales Toxicidad





RIESGO

Toxicidad de las sustancias + Exposición



Necesidad de Control de los MCA:

HERRAMIENTAS - INSPECCION

- LEGISLACION
- ➤ VERIFICACION ANALITICA





Migración de PAAs de utensilios de poliamida negros







Artículos de MELAMINA: formaldehido melamina



PET acetaldehído etilénglicol antranilamida



PC Bisfenol A









Migración de plomo y cadmio de utensilios de cerámica







Migración de cromo y níquel de utensilios de acero inoxidable







Migración de Plastificantes (ESBO, ftalatos, DEHA, poliadipatos, etc. de juntas, films.



EJEMPLOS DE RIESGOS QUIMICOS ASOCIADOS A LOS MCA



PAPEL/CARTON Migración de:



- -aceites minerales (MOSH y MOAH) -plastificantes (ftalatos) **DiPNs**
- -colorantes azo
- -componentes de las tintas, adhesivos, etc





Migración de derivados epoxídicos de recubrimientos, productos de reacción con los alimentos





SILICONAS: Volátiles



Migración global (alimentos grasos)





CORCHO:
Migración de
Triclorofenoles, PCP,
plastificantes

CAUCHO:
Nitrosaminas y
sustancias nitrosables





Notificaciones sobre MCA en Europa (RASFF)

AÑO	Número de ALERTAS
2008	197
2009	192
2010	231
2011	207 (hasta semana 46)

