

POZOSTAŁOŚCI OLEJÓW MINERALNYCH W ŻYWNOSCI I OPAKOWANIACH PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ



Węglowodory olejów mineralnych (MOH) to złożone mieszaniny chemiczne. Są to głównie MOAH - oleje mineralne, składające się z węglowodorów aromatycznych oraz MOSH - oleje mineralne, będące mieszaninami węglowodorów nasyconych.

Problem obecności olejów mineralnych w żywności pojawił się po raz pierwszy jako rezultat badań przeprowadzonych w laboratorium w Zurychu, które wykazały obecność pewnych typów olejów mineralnych w suchej żywności przechowywanej w opakowaniach wykonanych z papieru i tektury. Ponadto, w 2012 roku EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) wydała opinię, w której uznała ekspozycję na MOSH za niepokojącą, a narażenie na MOAH za szczególnie niepokojące.

ŹRÓDŁA ZANIECZYSZCZEŃ OLEJAMI MINERALNYMI (MOH):

obecność MOH w wielu różnych typach materiałów mających kontakt z żywnością (FCM), np. tworzywa sztuczne, kleje, wyroby gumowe, włókna jutowe i szalowe, papier i tektura woskowe oraz farby drukarskie

zastosowanie MOH w procesie wytwarzania żywności i / lub FCM jako np. środek smarujący odpieniający, środek czyszczący i zapobiegający przywieraniu

zanieczyszczenie środowiska

farby drukarskie produkowane na bazie olejów mineralnych (MOH) w opakowaniach wykonanych z papieru lub tektury pochodzących z recyklingu

ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA:

Skład mieszaniny MOH określa jej toksyczność i silnie zależy od obecności MOAH, która stanowi najbardziej toksyczną frakcję ze względu na jej właściwości mutagenne i rakotwórcze. MOSH są mniej toksyczne, ale gromadzą się w tkankach ludzkich. Dodatkowo, MOAH zidentyfikowano jako potencjalnie zaburzające gospodarkę hormonalną. Nie-dietetyczne narażenie na MOH jest związane z nasilonymi reakcjami autoimmunologicznymi.

REGULACJE PRAWNE:

16 stycznia 2017 r. Komisja Europejska (KE) przyjęła Zalecenie (UE) 2017/84 w sprawie monitorowania węglowodorów olejów mineralnych w żywności oraz w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W niewiążącym zaleceniu zwrócono się do państw członkowskich UE o monitorowanie MOH w kilku rodzajach żywności i materiałach mających kontakt z żywnością (FCM) używanych do pakowania tej żywności. Typy żywności, na których należy się skoncentrować, obejmują tłuszcze i oleje, pieczywo, makaron, płatki śniadaniowe, ziarna, orzechy, wędliny, ryby i konserwy rybne, kakao, czekoladę, słodczyce, lody i desery. Po wykryciu MOH w danym produkcie, dalsze badania powinny zmierzać do określenia źródła zanieczyszczenia.

ANALIZY LABORATORYJNE:

Laboratoria J.S. Hamilton oferują badania pozostałości olejów mineralnych (MOSH, MOAH) w żywności oraz w materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

ODDZIAŁY J.S. HAMILTON POLAND S.A.

GDYNIA - SIEDZIBA GŁÓWNA

email: food@hamilton.com.pl

tel. +48 58 766 99 00

ODDZIAŁ WARSZAWA

email: warszawafood@hamilton.com.pl

tel. +48 22 244 16 03

ODDZIAŁ POZNAŃ

email: poznanfood@hamilton.com.pl

tel. +48 61 862 16 73

ODDZIAŁ TYCHY / KATOWICE

email: tychyfood@hamilton.com.pl

tel. +48 32 722 08 75

ODDZIAŁ WROCŁAW

email: wroclawfood@hamilton.com.pl

tel. +48 71 757 58 51

ODDZIAŁ SZCZECIN

email: szczecinfood@hamilton.com.pl

tel. +48 91 434 40 82

ODDZIAŁ SOKÓŁKA

email: sokolkafood@hamilton.com.pl

tel. +48 85 711 99 00



Zapraszamy do kontaktu:

J.S. Hamilton Poland S.A.

ul. Chwaszczyńska 180

81- 571 Gdynia

T: +48 58 766 99 00

food@hamilton.com.pl

www.hamilton.com.pl

