

## **Οδηγίες προς τους καταναλωτές σχετικά με την αγορά και χρήση προϊόντων Υλικών και Αντικειμένων που πρόκειται να έλθουν σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)**

### **1. Ποιά προϊόντα ανήκουν στην κατηγορία των υλικών και αντικειμένων που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.);**

Τα τρόφιμα κατά την μεταφορά, παραγωγή, επεξεργασία και αποθήκευση έρχονται σε επαφή με διάφορα υλικά και αντικείμενα, τα οποία ονομάζονται «υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα». Για συντομία χρησιμοποιούμε το αρκτικόλεξο «**Υ.Α.Ε.Τ.**» ή «FCM» στα αγγλικά (από τις λέξεις «Food Contact Materials»).

Αυτά είναι προϊόντα όπως επιτραπέζια και μαγειρικά σκεύη. Πιο συγκεκριμένα:

- επιτραπέζια σκεύη, όπως ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, πιάτα, κούπες και αντικείμενα σερβιρίσματος, κουτάλες, σπάτουλες, κ.α.,
- μαγειρικά σκεύη, όπως ταψάκια, κατσαρόλες, τηγάνια, ταψιά, φόρμες σιλικόνης, κ.α.,
- υλικά και αντικείμενα αποθήκευσης, χειρισμού ή μεταφοράς τροφίμων, όπως αποθηκευτικοί περιέκτες (τάπερ), μπουκάλια, αλουμινόχαρτο, διαφανής μεμβράνη, χαρτί ψησίματος, σακούλες τροφίμων κ.τ.λ.
- είδη παιδικής διατροφής, μπιμπερό, πιατάκια, κουταλάκια, πιπίλες (ψευδοθήλαστρα) και θήλαστρα.

ανήκουν στην κατηγορία **των Υλικών και Αντικείμενων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)** και ελέγχονται με ειδική νομοθεσία που εντάσσεται στη γενικότερη νομοθεσία των τροφίμων.



Τα προϊόντα αυτά παράγονται από υλικά, όπως **το γυαλί, το πλαστικό, τα μέταλλα και κράματα αυτών, τα κεραμικά, το χαρτί, τις σιλικόνες, κ.α.** και ελέγχονται κατά την παραγωγή τους σε διάφορα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού, από την παραγωγή έως και τη λιανική πώληση.

## **2. Γιατί ελέγχονται τα Υ.Α.Ε.Τ.;**

Βασική απαίτηση της νομοθεσίας είναι αυτά να είναι **αδρανή και να μην επιδρούν αρνητικά στα τρόφιμα επιμολύνοντας τα με ουσίες που μεταφέρονται από αυτά στα τρόφιμα προκαλώντας αλλοίωση στη σύνθεση του τροφίμου και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ή βλάβη στην ανθρώπινη υγεία.**

Τα προϊόντα αυτά κατά την παραγωγή τους **ελέγχονται** για την καταλληλότητά τους ως προς την προοριζόμενη χρήση τους, δηλαδή α) τα τρόφιμα με τα οποία έρχονται σε επαφή (υγρά ή στερεά, θερμά/κρύα, λιπαρά ή όξινα) και β) τις συνθήκες χρήσης, όπως θερμοκρασία και χρόνο (διάρκεια) επαφής. Σημασία έχει, επίσης, εάν πρόκειται για αντικείμενα μίας ή επαναλαμβανόμενης χρήσης. Επομένως, **ένα προϊόν Υ.Α.Ε.Τ. είναι κατάλληλο μόνον για την προοριζόμενη χρήση για την οποία παράγεται - και μπορεί να είναι μία ή περισσότερες**

## **3. Γιατί οι καταναλωτές θα πρέπει να προσέχουν τι αγοράζουν;**

Πέραν, όμως, από τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία των Αρμόδιων Αρχών, απαραίτητη προϋπόθεση για την διασφάλιση της δημόσιας υγείας είναι και η **ορθή χρήση τους από τους καταναλωτές.** Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό, το καταναλωτικό κοινό να γνωρίζει από την επισήμανση την προβλεπόμενη χρήση ενός προϊόντος Υ.Α.Ε.Τ., ώστε να είναι σε θέση να το χρησιμοποιήσει ορθά και με ασφάλεια.

Για το λόγο αυτό, οι καταναλωτές πρέπει να προσέχουν κατά την αγορά ενός προϊόντος Υ.Α.Ε.Τ. τις πληροφορίες στην **επισήμανση του**, η οποία σκοπό έχει να ενημερώνει τους καταναλωτές για την ορθή χρήση αυτών.

## **4. Τι θα πρέπει να προσέχουμε όταν αγοράζουμε υλικά ή αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.**

Οι καταναλωτές θα πρέπει **να ελέγχουν προσεκτικά την επισήμανση** των προϊόντων Υ.Α.Ε.Τ. πριν την αγορά τους. Πιο συγκεκριμένα, θα πρέπει να ελέγχουν τις ακόλουθες πληροφορίες/ενδείξεις - όπου βάσει της νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 1935/2004 άρθρο 15) - που πρέπει να επισημαίνονται κατά την λιανική πώλησή τους. Ο καταναλωτής θα πρέπει να αναζητά τις πληροφορίες αυτές είτε:

- ο πάνω στα υλικά και αντικείμενα είτε πάνω στη συσκευασία (πιθανόν πολλαπλή) τους
- ο είτε σε επικέτες τοποθετημένες σε αυτά ή τη συσκευασία (πιθανόν πολλαπλή) τους
- ο σε επιγραφή τοποθετημένη στο ράφι κοντά στα προς πώληση αντικείμενα που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα ώστε να είναι πλήρως ορατή στους καταναλωτές

Συγκεκριμένα, οι καταναλωτές θα πρέπει να ελέγχουν την ύπαρξη ή μη των ακόλουθων πληροφοριών:

- **Σήμανση καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα**

Η καταλληλότητα ενός αντικειμένου επισημαίνεται με τους ακόλουθους τρόπους:

- ο τη φράση «για επαφή με τρόφιμα»
- ο ή την ειδική ένδειξη σχετικά με τη χρήση τους, όπως «μηχανή του καφέ», «φιάλη κρασιού», «κουτάλι σούπας»
- ο ή το παρακάτω σύμβολο



**Σημειώνεται** οι παραπάνω ενδείξεις μπορεί να παραληφθούν σε περιπτώσεις που το σχήμα του αντικειμένου παραπέμπει για χρήση σε επαφή με τρόφιμο, όπως π.χ. η κούπα, ποτήρι, μαχαίρι κ.α..

- **Οδηγίες χρήσης (όπου απαιτείται).**

Σε ορισμένες περιπτώσεις θα πρέπει να αναγράφονται *ειδικές οδηγίες που πρέπει να τηρούνται για την ασφαλή και ορθή χρήση τους*, όπως οδηγίες σχετικές με:

- ο το εύρος επιτρεπόμενων/κατάλληλων θερμοκρασιών χρήσης (αντοχή τους ή όχι σε υψηλές θερμοκρασίες)
- ο το/τα είδος/η τροφίμου/ων κατάλληλο/α σε επαφή
- ο τον τρόπο καθαρισμού (π.χ. «κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων», είδος απορρυπαντικού που θα πρέπει να χρησιμοποιείται κ.τ.λ. (π.χ. σε πλαστικούς περιέκτες ή κούπες κεραμικές υπάρχει ένδειξη μη χρήσης πλυντηρίου πιάτων)
- ο οδηγίες σχετικές με τη συμβατότητα ή όχι με φούρνο μικροκυμάτων ή απλό φούρνο (π.χ. πλαστικά σκεύη μικροκυμάτων δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συμβατικό φούρνο)
- ο άλλες οδηγίες χρήσης (π.χ. περιορισμούς χρήσης, όπως αποφυγή επαφής με όξινα τρόφιμα)

- **Όνομα ή η εμπορική επωνυμία του υλικού/αντικειμένου**

- **Διεύθυνση κατασκευαστή, μεταποιητή ή πωλητή** που είναι υπεύθυνος για τη διάθεσή του στο εμπόριο
- **Επισήμανση ή ταυτοποίηση που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα** του υλικού ή αντικειμένου (π.χ. «barcode», ημερομηνία παραγωγής, αριθμός παρτίδας κ.τ.λ.)

**Σημειώνεται ότι** όλες οι παραπάνω ενδείξεις θα πρέπει **οπωσδήποτε** να αναγράφονται στην **ελληνική** γλώσσα - χώρα δηλαδή που διακινείται το προϊόν - χωρίς όμως να απαγορεύεται η αναγραφή τους και σε άλλες επίσημες γλώσσες ευρωπαϊκών ή μη κρατών.

**5. Τι συμβαίνει, όμως, στην περίπτωση που ενώ το σχήμα ενός προϊόντος παραπέμπει ότι είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, αυτό δεν είναι;**

**Ιδιαίτερη προσοχή** πρέπει να δίνεται στις περιπτώσεις που το προς πώληση αντικείμενο δεν είναι κατάλληλο για άμεση επαφή με τρόφιμα αλλά προορίζεται για διακόσμηση, π.χ. διακοσμητικές πιατέλες, κ.α. Τα αντικείμενα που το σχήμα τους παραπέμπει σε Υ.Α.Ε.Τ., αλλά δεν είναι κατάλληλα για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και προορίζονται για διακοσμητική χρήση, θα πρέπει να επισημαίνονται **ότι «δεν είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα»**, για να μην παραπλανάται ο καταναλωτής.

Τέτοια αντικείμενα μπορεί είναι είδη λαϊκής τέχνης, όπως τα τουριστικά και αναμνηστικά διακοσμητικά προϊόντα (π.χ. κούπες, πιάτα κ.τ.λ.), οι αντίκες και τα εποχιακά είδη π.χ. πιατέλες και πιάτα που μπορεί να αποτελούν βάσεις για κεριά και άλλα διακοσμητικά είδη ή άλλα παρόμοια.



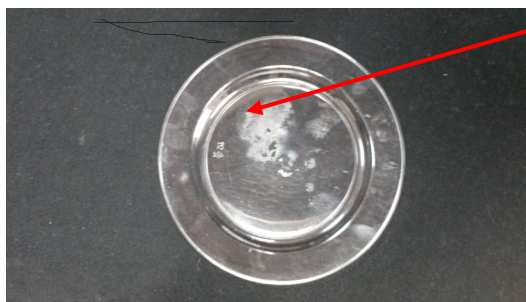
**Ενδεικτικές περιπτώσεις μη ορθής χρήσης από καταναλωτές**

**1. Επαναχρησιμοποίηση προϊόντος Υ.Α.Ε.Τ. μίας χρήσης:**

Συσκευασίες τροφίμων (π.χ. πλαστικά μπουκάλια εμφιαλωμένου νερού, πλαστικοί περιέκτες (κεσεδάκια) παγωτών ή γιαουρτιών, αλουμινένια ταψάκια γλυκών κ.α.) συχνά επαναχρησιμοποιούνται από τους καταναλωτές ως αποθηκευτικοί περιέκτες τροφίμων ίδιου ή και διαφορετικού τύπου. Πρόκειται για **μη προβλεπόμενη χρήση** και ως εκ τούτου λανθασμένη και δυνητικά επιβλαβής.



Γενικά, τα **αντικείμενα μίας χρήσης** (συσκευασίες έτοιμων τροφίμων ή αντικείμενα που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, όπως για παράδειγμα προϊόντα για «πάρτυ»: πλαστικά ποτηράκια, κουταλάκια, πιατάκια κ.α.) που δεν προορίζονται για επαναλαμβανόμενη χρήση, **θα πρέπει να απορρίπτονται** μετά τη χρήση τους. Στην παρακάτω εικόνα φαίνεται η φθορά που προκαλείται από επαναχρησιμοποίηση αντικειμένου μίας χρήσης.



Μετά από επαναλαμβανόμενη χρήση αντικειμένου μίας χρήσης

## 2. Η χρήση επιτραπέζιων ή μαγειρικών σκευών ενώ αυτά παρουσιάζουν εμφανείς αλλοιώσεις στην επιφάνειά τους.

Σκεύη μαγειρικά ή επιτραπέζια, όπως τηγάνια, ταψιά, σπάτουλες/λαβίδες σερβιρίσματος, κούπες και παρόμοια που παρουσιάζουν εμφανείς αλλοιώσεις όπως αλλαγή χρώματος, χαραγματιές/ρωγμές ή αποκολλήσεις επιφανειακού υλικού θα πρέπει να απορρίπτονται, καθώς αυτές οι αλλοιώσεις αποτελούν εστίες από όπου μεταφέρονται ουσίες από το Υ.Α.Ε.Τ. στο τρόφιμο. Στην παρακάτω εικόνα φαίνεται η αλλοίωση της επιφάνειας τηγανιού, που το καθιστά ακατάλληλο για χρήση.



## 3. Χρήση μη σύμφωνη με την προβλεπόμενη

Μαγειρικά σκεύη χρησιμοποιούνται για επεξεργασία ή αποθήκευση τροφίμων χωρίς αυτή να προβλέπεται για το συγκεκριμένο σκεύος. Για παράδειγμα: η επαφή όξινων τροφίμων όπως λεμόνι, ξύδι, ντομάτα με σκεύη όπως δίσκους ψησίματος, αλουμινοχαρτο και παρόμοια που προορίζονται μόνο για επαφή με μη όξινα τρόφιμα (π.χ. ψήσιμο ειδών ζαχαροπλαστικής).