



KONTAKTIMATERIAALIEN KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVIA ASIOITA

Merja virtanen



YLEISIÄ OHJEITA KONTAKTIMATERIAALIEN KÄYTÖSTÄ

- Käytä ruoan valmistuksessa vain sellaisia materiaaleja ja tarvikkeita, jotka on tarkoitettu kosketukseen elintarvikkeiden kanssa. Esim. ulkomailta tuodut keraamiset tms. koristeeksi tarkoitetut astiat eivät yleensä sovellu elintarvikekäyttöön ja niistä voi siirtyä elintarvikkeeseen suuriakin määriä kemiallisia aineita esim. raskasmetalleja.
- Jos et ole varma soveltuuko jokin tavike, astia tai pakkausmateriaali aikomaasi tarkoitukseen, älä käytä sitä. Kuluttajalle myytävän tarvikkeen, astian tai pakkausmateriaalin pakkausmerkinnöissä on kerrottu, minkälaiseen elintarvikekosketukseen se soveltuu. Elintarvikealan toimijalle vastaavat tiedot kulkevat yleensä hankinnan yhteydessä saaduissa vaatimustenmukaisuutta osoittavissa asiakirjoissa.
- Käytä kontaktimateriaaleja aina niille annettujen käyttöohjeiden (Pakkausmerkinnät ja asiakirjat) ja mahdollisten käyttörajoitusten mukaisesti.
- Jos astian pinta on rikkoutunut, älä käytä sitä. Se ei enää täytä elintarvikekosketukseen tulevalle materiaalille asetettuja vaatimuksia ja on mahdollista, että siitä irtoaa kemiallisia ainesosia elintarvikkeeseen.



HUOMIOITAVAA KERTAKÄYTTÖHANSIKKAISTA

- Vinyylimuovista (PVC) valmistetut kertakäyttöhansikkaat eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Jos hansikkaiden valmistuksessa on käytetty tiettyjä ftalaatteja (bentsyylibutyyliftalaatti eli BBP, di-isonyyliftalaatti eli DINP ja di-isodekyyliftalaatti eli DIDP) niiden pakkauksessa tulisi lukea varoitus ”ei sovellu kosketukseen rasvaisten elintarvikkeiden kanssa”.
- Jos tällaisten kertakäyttöhansikkaiden pakkauksessa ei ole em. varoitusmerkintää, asia pitää vielä varmistaa hansikkaiden toimittajalta tai vaatimustenmukaisuusilmoituksesta.
- Pakkauksessa oleva malja-haarukka tunnus ei yksistään riitä kertomaan soveltuvuudesta rasvaiseen elintarvikekosketukseen.
- Nitriilihansikkaat tai ftalaattittomat PVC-hansikkaat eivät ole automaattisesti sopivia elintarvikekosketukseen, vaan asia tulee varmistaa toimittajalta pyytämällä hanskoista vaatimustenmukaisuusilmoitus.



KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA MIKROAALTOUNIKUUMENNUKSESSA

- Yleisesti mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat mm. keramiikka ja lasi.
- Metallia ei sovi mikroaaltokuumennukseen. Siten esim. keramiikka-astioita, joissa on vaikka kultareunus tms. ei tule käyttää mikrossa.
- Muoviastioita voit käyttää mikroaaltokuumennuksessa, jos astioissa on merkintä astian soveltuvuudesta mikroaaltokuumennukseen.
- Jos muoviastiassa ei ole mikroaaltokuumennuksesta kertovaa merkintää, sitä ei saa käyttää kuumennettaessa ruokaa mikroaaltouunissa.
 - Muovi voi tällöin pehmetä kuumennuksen vaikutuksesta ja siitä voi silloin siirtyä sen ainesosia elintarvikkeeseen.
 - Mikroaaltokuumennuksessa elintarvike usein kuumenee epätasaisesti ja sen vuoksi tavanomaiselle muoviastialle asetettu lämpötilaraja-arvo helposti ylittyy. Tämä voi lisätä muovin ainesosien siirtymistä elintarvikkeeseen.



KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA ALUMIINISISTA KONTAKTIMATERIAALEISTA

- Alumiini ei sovellu happamien elintarvikkeiden (esim. mehujen) valmistukseen ja säilytykseen.
- Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs aiheuttaa alumiinin irtoamista ja siirtymistä astiassa olevaan elintarvikkeeseen.
- Alumiinifolion käyttö teräsastian suojaamiseen aiheuttaa myös alumiinifolioon reikiä ja alumiinia siirtyä tällöin elintarvikkeeseen.
 - Syntyy ns. sähköpari = kaksi jalousasteeltaan erilaista metallia ovat kosketuksessa ja epäjalompi metalli alkaa syöpymään.
- Alumiinifoliopakkauksissa on yleensä hyvät käyttöohjeet, jotka on syytä lukea ennen folion käyttöä.



KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA SÄILYKETÖLKEISTÄ

- Kun tinapeltinen säilyketölkki on avattu, pitää siinä olevat elintarvikkeet siirtää säilytykseen toisenlaiseen astiaan, koska säilyketölkistä irtoaa helposti tinaa elintarvikkeeseen, kun se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa.
- Lommoilla olevista säilyketölkeistä voi niiden sisäpinnoite olla vaurioitunut. Tämä voi aiheuttaa säilyketölkkin metallin tai pinnoitteen ainesosien siirtymistä elintarvikkeeseen. Sen vuoksi lommoisten säilyketölkkejä ei tulisi enää käyttää.

