

## **NF A36–711 Avril 2002 Acier hors emballage – Acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux**

### Boutique AFNOR

Sont concernés, les aciers inoxydables et produits en acier inoxydable qui, à l'état de produits finis, sont destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

La présente norme s'applique dans tous les cas de contact direct avec les aliments ou lorsque des condensats se déposant sur les parois ou couvercles des appareils de cuisson ou de service sont amenés naturellement à retomber dans les aliments (couvercles, cloches, enceintes de cuisson, etc.).

Ne sont pas concernés les produits ou objets qui ne sont pas destinés – dans les conditions normales d'utilisation ou d'autres conditions accidentelles (éclaboussures dans les espaces contigus à la préparation ou au service), à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires.

Les applications associées incluent la fabrication et le traitement des denrées alimentaires tant sur le plan industriel que sur le plan domestique. Les principaux exemples d'application sont les suivants :

- Articles ménagers – d'usage domestique ou de restauration collective et grande cuisine – employés pour la préparation ou le service des aliments : coutellerie, couverts, platerie, ustensiles et batteries de cuisine(casseroles, autocuiseurs), grilles de cuisson, etc.
- électroménager : couteaux de mixers et robots culinaires, intérieurs de fours traditionnels ou micro–ondes, ourôtissoires, ou friteuses etc.
- équipements de process dans l'industrie et l'artisanat agro–alimentaire : citernes, cuves, fûts, pétrins,malaxeurs, plans de travail, rayonnages et crochets de chambre froide, réseaux de distribution et de remplissage(tuyauteries et robinets ou vannes), outillages divers (outils de coupe et de manutention), d'équipementindividuels de protection (gants et tabliers) etc..

NOTE: L'aptitude au contact alimentaire d'un matériau ou d'un produit ne dispense pas de l'application des pratiques habituelles d'hygiène garantant de la qualité sanitaire et organoleptique des aliments au cours de leur préparation, de leur stockage ou de leur emballage.

**Mots-clés: Contact aliment–contenant, récipient, ustensile de cuisine, acier inoxydable, spécification, dimension, composition chimique, teneur maximale, contrôle, échantillonnage, essai, désignation, table de données, marquage, étiquetage, emballage.**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s): (0):**