

Contact alimentaire: réglementation des matériaux ionisés

Les critères d'inertie à respecter

- *Substances utilisées pour fabriquer le matériau autorisées par les listes positives (monomères, additifs dont matières colorantes)*
- *Limite de migration globale (10 mg/dm² de matériau ou 60 mg/kg d'aliment)*
- *Limite de migration spécifique des monomères et additifs (en mg/kg d'aliment)*
- *Nature et inertie des produits de dégradation liés au traitement ionisant*
- *Migration des composés volatils*
- *Absence d'altération des propriétés organoleptique (matériau et aliment)*

Les textes applicables

Arrêté du 12 août 1986 relatif au traitement par rayonnements ionisants des matériaux et objets mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation (arrêté modificatif: arrêté du 23 juin 2006)

Note d'information N°224 du 17 décembre 1999 relative aux matériaux et objets destinés au contact alimentaire et traités par rayonnements ionisants

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments du 6 février 2006 relatif à la constitution des dossiers d'évaluation des risques sanitaires liés à l'emploi de matériaux plastiques traités par rayonnement ionisants et destinés au contact des denrées alimentaires :Lignes directrices.

Avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments du 26 septembre 2007 relatif à l'emploi des matériaux et objets plastiques ionisés aux doses inférieures ou égales à 10 kGy et destinés au contact des denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation : Recommandations