Proteggiamo i bambini dalle sostanze chimiche che possono migrare da materiali, oggetti e contenitori che entrano in contatto con gli alimenti

NESSUN MATERIALE CHE SI USA PER CONTENERE, CUCINARE O PROTEGGERE I CIBI È TOTALMENTE INERTE

I materiali o oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) possono essere: **imballaggi/contenitori** (buste, bottiglie, scatole, pellicole, sacchetti), **utensili per casa e industria** (cucchiai, pentole, frullatori a immersione), **piani di lavoro casalinghi o industriali**.

ATTENZIONE ALLE CONTRAFFAZIONI!
Solo il simbolo bicchiere/forchetta certifica che il materiale può andare a contatto con gli alimenti.

Il **VETRO** è il materiale più sicuro per conservare e cucinare gli alimenti.
Va cambiato il coperchio dei barattoli dopo ogni sterilizzazione.

Nel caso **DELL'ACCIAIO INOX** non ci sono rischi per utensili di **buona qualità** mentre da quelli di scarsa qualità può migrare il nichel. Eliminare quelli con difetti visibili come puntini color ruggine sui coltelli, graffi a vista

Il rilascio di molecole dal **CONTENITORE DI PLASTICA** al cibo è favorito dalla temperatura (cottura in microonde), dall'esposizione prolungata, da un'ampia superficie di contatto. I **biberon** vanno eliminati quando sono danneggiati o sono stati utilizzati da altri in precedenza. I **piatti in melamina** non si possono usare nel microonde o con cibi caldi.

Le **PENTOLE ANTIADERENTI** possono cedere molecole potenzialmente tossiche dallo strato superficiale se mal costruite o rovinate. Scegliere quelle a fondo robusto, non preriscaldarle a secco, non usare a temperature molto elevate, sostituirle appena si altera il rivestimento.

Nei **CONTENITORI DI ALLUMINIO** la cessione è favorita dal tempo di permanenza dei cibi, da cibi acidi o salati ed è maggiore per i liquidi che per i solidi (non cuocere il brodo in recipienti di alluminio)

Le **CERAMICHE** possono cedere ioni metallici dei componenti (decoro e pigmenti). La cessione è favorita da temperatura, cibi acidi o salati, è maggiore per liquidi che per i solidi. Vanno eliminati gli utensili rovinati (es. crepe visibili). Esiste il rischio per cessione di piombo e cadmio contenuti nelle vernici decorative.

MOCA // A COSA PRESTARE ATTENZIONE PER LA SICUREZZA E LA SALUTE

- Cercare la presenza del simbolo forchetta/bicchiere
- Attenersi alle indicazioni del produttore per l'utilizzo e la manutenzione.
- Importante leggere le etichette!
- Non scaldare i cibi nei contenitori di cartone della pizza, in quelli di plastica non adatta al microonde, non avvolgere i cibi in carta adatta solo per asciugare
- Eliminare o non usare più con i cibi gli oggetti danneggiati perché potrebbero non essere più idonei al contatto con cibo/bevande (es. ceramica usurata, pentole e padelle con rivestimento inaderente).

Stampato con la sponsorizzazione di Ganassini RILASTIL