

**5 de agosto de 2014**

## **TERMOS Y OTROS ENVASES DE ACERO INOXIDABLE EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Todos los envases en contacto directo con alimentos deben cumplir con lo establecido en el **Capítulo IV** del Código Alimentario Argentino (CAA).

Allí se determinan cuáles son los materiales permitidos para su fabricación, así como también la calidad de dichos materiales, para evitar que -bajo condiciones normales de uso- cedan sustancias tóxicas al alimento.

El acero inoxidable, utilizado para la elaboración de termos y otros envases, no siempre es un material apto para el contacto con alimentos, ya que puede oxidarse por la matriz compleja y el pH del alimento. Es por eso que la **Resolución GMC N° 46/06 ("Reglamento Técnico Mercosur sobre Disposiciones para Envases, Revestimientos, Utensilios, Tapas y Equipamientos Metálicos En Contacto Con Alimentos")** posee un anexo con una lista positiva de aceros inoxidables que pueden emplearse para la fabricación de estos productos.

Para asegurar la inocuidad de los envases/utensilios metálicos, los mismos no deben contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, arsénico, cadmio, mercurio, antimonio y cobre considerados en conjunto. El límite individual de arsénico, mercurio y plomo no debe ser mayor de 0,01%.

El Instituto Nacional de Alimentos (INAL), dependiente de esta Administración Nacional, es el organismo encargado de autorizar todos los envases de origen importado para ser usados en el hogar, previo su ingreso al país. Esta autorización consiste en el estudio del material, sus contaminantes y el posible pasaje de sustancias no deseables al alimento.

### **Recomendaciones**

- Al adquirir productos importados, es conveniente **verificar la presencia de la estampilla fiscal correspondiente**. Esto asegura que el producto ha ingresado legalmente al país y que, por lo tanto, ha sido debidamente autorizado por esta Administración Nacional.
- Adquiera los productos en locales que le den seguridad.
- **Deseche cualquier utensilio metálico** que se utilice en contacto con alimentos **cuando presente algún signo de oxidación, desprendimiento o desgaste del material**, ya que su inocuidad está probada únicamente para el objeto en buen estado de conservación.
- Lea atentamente las **recomendaciones de uso** informadas por el fabricante. Siguiendo estas recomendaciones básicas hará un uso seguro y optimizará la vida útil de estos productos.
- Para los **termos** en particular, las condiciones de uso previstas corresponden a bebidas frías o calientes, preferentemente agua. **No se recomienda su uso para bebidas gaseosas**, pues la presión que ejerce el

gas sobre las paredes puede provocar ruptura del termo o accidentes con la tapa al abrirlo.

- **Tampoco es recomendable que se utilicen para transportar alimentos calientes para bebés o niños de corta edad.** La leche u otros alimentos son sustrato para el crecimiento de bacterias (tanto saprófitas como patógenas). Mantener el alimento a temperaturas de alrededor de 40°C permite un crecimiento bacteriano alto, que puede deteriorar la calidad higiénica del alimento. El riesgo sanitario aumenta, además, por tratarse de consumidores dentro de grupos etarios vulnerables.
- Cuando utilice el termo para transportar bebidas distintas al agua (tanto frías como calientes) **lave cuidadosamente la tapa después de su uso.** La tapa tiene un mecanismo interno complejo, por lo que puede suceder que se depositen en ella restos de bebida (jugos, azúcar del café, etc.) que provoquen el crecimiento de microorganismos y contaminen el producto que se introduzca posteriormente.