

FODOR JÓZSEF ORSZÁGOS
KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT
ORSZÁGOS ÉLELMEZÉS- ÉS
TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI INTÉZET
H-1097 Budapest, Gyáli út 3/a.

H-1476 Budapest, 100 Pf. 52.
Telefon: 36-1-215-41 30 Fax: 36-1-215-1545
E-mail: H.8649Rod.@ELLA.hu
Táviratcím: OÉTI
Bankszámlaszám: 10032000-00281519-00000000
Adóigazgatási azonosítószám: 15329530-2-43

Intézetvezető: **Dr Rodler Imre** igazgató főorvos

2726/2002.OÉTI

Budapest, 2002. február 23.

PANNON-EFFEKT

Műanyagipari Kft.
4031 Debrecen
Kishegyesi út 263.

Tárgy: polietilén kannák, ballonok, hordók
vizsgálata

Ügyintézőjük: Jámbor Imre
Ügyintézőnk: Csermely Györgyné

Hivatkozással fenti tárgyú levelükben foglaltakra az alábbiakat közöljük:

Minták jellemzése:

A minták minden tekintetben azonosak a 2855/1999. OÉTI szám alatt véleményezett mintákkal:
BS 520-14 tip. (TVK) lineáris polietilénből gyártott, natúr és zöld színű

1. 3-60 l-es **kannák**
2. 50-60 l-es **ballonok**
3. 15-220 l-es dugós és levehető tetejű **hordók**

Mesterkeverék: Portalin PE 53121 zöld (DMK)

Felhasználási terület:

Élelmiszerek tárolása:
Kannák: bor, étolaj, gyümölcslevek, szörpök, egyéb élelmiszerek
Ballonok: egyéb élelmiszerek
Fedeles hordók: gyümölcssűrítvények, lekvárok, állati eredetű félkész és kész
alapanyagok és késztermékek, savanyúság, cefre, egyéb élelmiszerek
Dugós hordók: étolaj, étkezési ecetsav, egyéb élelmiszerek

Szakvélemény:

Korábbi vizsgálataink szerint az Önök által beküldött, fent jellemzett minták megfelelnek az élelmezés-egészségügyi követelményeknek, így a velük mindenben azonos minőségű, különböző méretű, natúr és zöld színű **kanna-, ballon- és hordó-tételeknek** a jelzett célra történő felhasználása és forgalombahozatala **élelmezés-egészségügyi szempontból nem kifogásolható.**

Felhívjuk szíves figyelmüket arra, hogy a polietilén alapanyagú tároló edények zsíros élelmiszerekkel érintkezésben történő ismételt felhasználása higiénés problémákat vet fel, ugyanis a zsírok, olajok könnyen bediffundálnak a polietilén anyagába, onnan igen nehéz mosogatószerrel eltávolítani, megavasodhatnak és baktériumok táptalajául szolgálhatnak. Ezért ezen tároló edényeknek zsíros élelmiszerekkel érintkezésben történő **ismételt felhasználása** higiénés okokból **nem javasolható.**

Dr. Rodler Imre
igazgató főorvos

