



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Šrobárova 48
Praha 10
100 42

Advanced Materials-JTJ s.r.o.
Kamenné Žehrovice 23
273 01

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 17.4.2014

NAŠE ZN.: SZÚ 1459/2014

EX 140615

VYŘIZUJE: Ing. Votavová

TEL./FAX.: 267082389

E-MAIL: votavova@szu.cz

DATUM: 29.5.2014

Věc: **ODBORNÝ POSUDEK** k posouzení bezpečnosti nátěrů typu PROTECTAM FN1[®], FN2[®] a FN3[®]

PŘEDMĚT ŽÁDOSTI:

K Vaší žádosti o posouzení možnosti použití nátěrů typu PROTECTAM FN1[®], FN2[®] a FN3[®] v potravinářských provozech, podle požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004, ve znění následujících předpisů a podle § 26 zákona MZ ČR č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění následujících předpisů, sdělujeme:

PŘEDLOŽENÉ VZORKY:

- 1) Nátěr PROTECTAM FN1[®] na skle
- 2) Nátěr PROTECTAM FN2[®] na skle
- 3) Nátěr PROTECTAM FN3[®] na skle

PŘEDLOŽENÁ DOKUMENTACE:

a) Advanced Materials-JTJ s.r.o.- sanitární fotokatalytické nátěry typu PROTECTAM FN1[®], FN2[®] a FN3[®] obsahují jako aktivní látku TiO₂

VÝSLEDKY ZKOUŠEK:

Výsledky zkoušek jsou uvedeny v protokole laboratoře SZÚ – Protokol o senzorické zkoušce S 1459/14

ODBORNÉ POSOUZENÍ:

Senzorické hodnocení předložených vzorků nátěrů, aplikovaných na skle, po 24 hodinovém odvětrání za podmínek modelujících nepřímý kontakt s potravinami, vyhovuje požadavku senzorické inertnosti článku 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění následujících předpisů.

ZÁVĚR

Nátěry typu PROTECTAM FN1[®], FN2[®] a FN3[®] je z hlediska požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění následujících předpisů a zákona č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění následujících předpisů **možné použít v potravinářských provozech, avšak striktně pouze na povrchy, které nepřicházejí do kontaktu s potravinami a potravinářskými surovinami. Podmínkou je, aby před aplikací nátěrů byly z prostoru odstraněny všechny potraviny, potravinářské suroviny a potravinové obaly a po aplikaci byl prostor důkladně vyvětrán.**

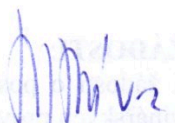
Uvedený posudek se vztahuje pouze na výrobky, specifikované v tomto posudku a vyvozené závěry je možno uplatnit u ostatních výrobků téhož druhu, složení a vlastností.

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Centrum toxikologie

a zdravotní bezpečnosti

Šrobárova 48, 100 42 Praha 10



MUDr. Dagmar Jírová, CSc.

vedoucí Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti

Příloha: Protokol o senzorické zkoušce S 1459/14



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Národní referenční laboratoř
pro materiály určené pro styk s potravinami
a pro výrobky pro děti do 3 let
Šrobárova 48, 100 42 Praha 10

Tel.: +420 267082389 Fax: +420 267082554 E-mail: votavova@szu.cz



PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 1459/14

provedené podle ČSN 77 0226, ČSN ISO 8586, ČSN ISO 8589, ISO 13 302, ČSN EN 1230-1, ČSN EN 1230-2, na základě požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1935/2004, zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky MZ ČR č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů

Odběratel: Advanced Materials-JTJ s.r.o., Kamenné Žehrovice 23, 273 01

Datum zkoušky: 16.-26.5.2014

Předložený vzorek:

- 1) Nátěr PROTECTAM FN1®
- 2) Nátěr PROTECTAM FN2®
- 3) Nátěr PROTECTAM FN3®

z hlediska použití na povrchy nepřicházející do přímého styku s potravinami v potravinářských provozech

Hodnocení pachu vzorku:

Podmínky zkoušky	Pach vzorku po vyjmutí z obalu při teplotě $23 \pm 2^\circ\text{C}$	Pach vzorku po odvětrání 24 h při teplotě $23 \pm 2^\circ\text{C}$
Vzorek č.	Hodnocení intenzity pachu 0 až 4*)	
1	3	1
2	3	1
3	3	1

*) 0 – žádný vnímatelný pach, 1 – pach právě zachytitelný, 2 – mírný pach, 3 – mírně silný pach, 4 – silný pach

• Modelování nepřímého styku s potravinami:

Modelové potraviny v ploché skleněné misce (povrch cca 1 dm^2) vložené do prostoru (cca 20 dm^3), sdíleného s **odvětraným vzorkem** (povrch 1 dm^2), uzavřeného přebalením Alu folií, 24 hodin při teplotě $23 \pm 2^\circ\text{C}$

Mod. potravina	Strouhaná čokoláda	Sušenky bez chuťových přísad
Vzorek č.	Hodnocení - průměr	
1	1,5	1,5
2	1,8	1,8
3	1,8	1,8

Průměr hodnocení $\leq 1,8$ neovlivní senzorické vlastnosti potravin
1,9 – 2,3 možnost vyvolání malých změn senzorických vlastností potravin
 $\geq 2,4$ nepříznivě ovlivní senzorické vlastnosti potravin

Zkoušky byly provedeny v senzorické laboratoři Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti, SZÚ se sídlem v Praze vybranými posuzovateli

Protokol vypracoval: Ing. Lenka Votavová

V Praze dne: 27.5.2014

Vedoucí NRL pro materiály určené pro styk
s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let

Ing. Jitka Sosnovcová

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
Národní referenční laboratoř
pro materiály určené pro styk s potravinami
a pro výrobky pro děti do 3 let