

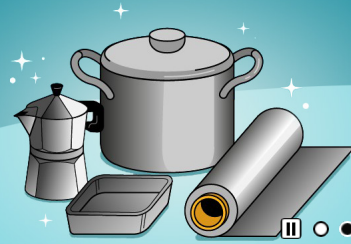
Cerca nel sito

cerca

Contatti | Moduli e Servizi | FAQ | App |  |  |  |  | 

# L'alluminio è molto utile in cucina

Usalo correttamente per tutelare la tua salute



La nostra salute

Temi e professioni

News e media

Ministro e Ministero

Sei in: Home &gt; News e media &gt; Campagne di comunicazione &gt; Campagna informativa sul corretto uso dell'alluminio in cucina

## Campagna informativa sul corretto uso dell'alluminio in cucina



L'alluminio trova largo impiego nel settore alimentare per la realizzazione di imballaggi e recipienti destinati a venire in contatto con gli alimenti, come pentole, film per avvolgere, vaschette monouso, caffettiere, ecc. .

La contaminazione del cibo per fenomeni di migrazione da utensili o imballaggi è una delle fonti di esposizione alimentare, ma è anche quella direttamente prevenibile attraverso semplici accorgimenti, considerato che il rilascio di alluminio dai materiali a contatto è condizionato dalle modalità di uso e da altri fattori combinati, quali il tempo di conservazione, la temperatura e la composizione dell'alimento.

Nei soggetti sani il rischio tossicologico dell'alluminio è limitato per via dello scarso assorbimento e della rapida escrezione.

I gruppi di popolazione più vulnerabili alla tossicità orale dell'alluminio sono quelli con diminuita capacità escretoria renale: **anziani, bambini sotto i 3 anni, soggetti con malattie renali e donne in gravidanza.**

In Italia con il **decreto ministeriale 18 Aprile 2007, n. 76** (Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti) sono state previste specifiche disposizioni, in particolare i contenitori in alluminio devono riportare in etichetta una o più delle seguenti istruzioni:

1. non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati
2. destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate
3. destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore
4. destinato al contatto per tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente solo per i seguenti alimenti:

- Prodotti di cacao e cioccolato
- Caffè
- Spezie ed erbe infusionali
- Zucchero
- Cereali e prodotti derivati
- Paste alimentari non fresche
- Prodotti della panetteria
- Legumi secchi e prodotti derivati
- Frutta secca
- Funghi secchi
- Ortaggi essiccati
- Prodotti della confetteria
- Prodotti da forno finì a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio.

Quanto sopra non si applica ai materiali e agli oggetti di alluminio ricoperto purché lo strato a diretto contatto con gli alimenti costituisca un effetto barriera.

### Obiettivo di comunicazione

L'obiettivo è quello di informare i consumatori, ovvero la popolazione generale e gli operatori del settore alimentare circa il corretto uso dei materiali contenenti alluminio che vengono a contatto con gli alimenti. È necessario far comprendere alla popolazione che l'alluminio non è un materiale che comporta danni alla salute, ma è il suo utilizzo non corretto che può provocare rischi.

### Target

- Popolazione generale
- Operatori del settore alimentare

Le fasce più vulnerabili della popolazione sono rappresentate dai bambini sotto i 3 anni, dagli anziani sopra i 65 anni, dalle donne in gravidanza, dalle persone con funzionalità renale compromessa.

### Strumenti e mezzi

La campagna è stata realizzata attraverso la creazione di un'infografica animata di semplice lettura e quindi facilmente fruibile da tutta la popolazione. La campagna sarà pubblicata sul sito del Ministero e veicolata sui canali social istituzionali: Facebook, Twitter, Instagram e Youtube.

Inoltre, i principali siti web del settore alimentare, come Giallo zafferano, Cookaround, Sale&Pepe, DM Cucina e Tgcom cucina, veicoleranno la campagna per due settimane.

### Altre iniziative del Ministero

Sono stati attivati controlli sia sul territorio, tramite i NAS, che all'importazione per la verifica dei requisiti di composizione ed etichettatura dei materiali contenenti alluminio definiti dalla normativa vigente.

Guarda la [videografica](#)

Leggi il [Parere CNSA del 30 gennaio 2019](#)

### Cambia canale

#### Temi e professioni

Sicurezza alimentare - Sicurezza chimica:  
panoramica



Il portale utilizza cookie tecnici, analytics e di terze parti per il corretto funzionamento delle pagine web e per fornire le funzionalità di condivisione sui social network e la visualizzazione di media.

Per avere maggiori informazioni su tutti i cookie utilizzati, su come disabilitarli o negare il consenso all'utilizzo consulta la policy sulla [Privacy](#)

Proseguendo nella navigazione presti il consenso all'uso di tutti i cookie.

Acconsenti all'utilizzo di cookie di terze parti?

Acconsento

Maggiori informazioni

Consulta le [campagne di Sicurezza alimentare](#)

Vai all'[archivio completo](#) delle campagne

Consulta l'area tematica: [Sicurezza alimentare](#)

#### Documentazione

Biblioteca del Ministero

Opuscoli e poster

Normativa

Notifiche pubblici proclami

#### Trasparenza

Accesso civico

Responsabile del poi  
sostitutivo

Publicazioni

Concorsi

Dati

Amministrazione trasparente

Bandi di gara e contratti

#### Contatti

Ministero della Salute  
Centralino telefonico 0039-06.5994.1  
- **Organigramma**



- Telefono e posta elettronica  
- PEC - Posta Elettronica Certificata

Sede del Ministro  
Lungotevere Ripa, 1  
00153 - Roma



- URP  
- Front Office - Numero unico di prenotazione  
- Ufficio stampa

Sede Centrale  
Viale Giorgio Ribotta, 5  
00144 - Roma

- Uffici periferici territoriali

[Mappa](#) | [Note legali](#) | [Privacy](#) | [Responsabile](#) | [Redazione](#) | [Monitoraggio accessi](#) | [Accessibilità](#) | [I più votati](#) | [Elenco siti tematici](#) | [Sito archeo](#)

**Governo Italiano**  
*Presidente del Consiglio dei Ministri*

 **Unione europea**

Il portale utilizza cookie tecnici, analytics e di terze parti per il corretto funzionamento delle pagine web e per fornire le funzionalità di condivisione sui social network e la visualizzazione di media.

Per avere maggiori informazioni su tutti i cookie utilizzati, su come disabilitarli o negare il consenso all'utilizzo consulta la policy sulla [Privacy](#)

Proseguendo nella navigazione presti il consenso all'uso di tutti i cookie.

Acconsenti all'utilizzo di cookie di terze parti?