



Éxito de curso del COACAB sobre Materiales en Contacto con Alimentos (MECAs)

El objetivo de estas sesiones ha sido el de facilitar la comprensión y correcta aplicación de la normativa vigente sobre los materiales en contacto con alimentos.

Los días 10, 15 y 17 de octubre, de 18 a 20 horas y vía Teams, el Colegio Oficial de Agentes de Aduanas y Representantes Aduaneros de Barcelona (COACAB) ha llevado a cabo un curso especializado que, bajo el título: Sanidad Exterior: Materiales en Contacto con Alimentos (MECAs), ha servido para profundizar en la comprensión y aplicación de la normativa vigente sobre estos materiales.

Más de 50 participantes asistieron a la primera sesión telemática impartida por Lara Cartón, Inspectora del Servicio de Inspección del Puesto de Control Fronterizo en el puerto y el aeropuerto de Barcelona, que hizo una introducción y presentación de los MECAs y los materiales plásticos. Durante la sesión, los alumnos analizaron cómo estos materiales deben cumplir con estrictos controles para evitar la contaminación alimentaria.

Las otras sesiones fueron impartidas por Ana Mesa, que abordó otros MECAs no plásticos, y por Elena Sánchez, que explicó los "Tips" para la tramitación de MECAs en Sanidad exterior y otros casos.

Este curso se ha diseñado especialmente para agentes de aduanas y representantes aduaneros, con el objetivo de darles las herramientas necesarias para gestionar correctamente la tramitación de estos productos especializados.

El curso ha incluido consejos prácticos para ayudar a los profesionales a agilizar sus procesos de tramitación y garantizar que se cumplan los requisitos legales. Asimismo, los alumnos también han tenido la oportunidad de trabajar sobre casos prácticos basados en experiencias reales proporcionadas por los inspectores del Servicio de Inspección del Puesto de Control Fronterizo. Esto permite a los participantes aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a situaciones que se encuentran comúnmente en su trabajo diario.

Los MECAs son cualquier material u objeto destinado a entrar en contacto con alimentos, desde envases y utensilios de cocina hasta maquinaria de procesamiento. Por lo tanto, incluyen adhesivos, cerámica, corcho, caucho, vidrio, resinas de intercambio iónico, metales y aleaciones, papel y cartón, plásticos, tintas de imprenta, celulosa regenerada, siliconas, productos textiles, barnices y revestimientos, ceras, madera y materiales y objetos activos e inteligentes.

La normativa vigente está diseñada para garantizar que estos materiales no transmitan sustancias perjudiciales a los alimentos, lo que es crucial para asegurar que los productos que llegan a los consumidores finales sean seguros.