Codice INAIL 1462

Descrizione lavorazione

Prodotti dolciari (cacao, cioccolato, caramelle, confetti, ecc.; frutti canditi, marroni; miele; liquirizia; panettoni, panforti, biscotti; gallette, cracker e prodotti biscottati; gelati; pasticceria in genere; sciroppi; ecc.); additivi per bevande ed altri alimenti.

Agenti coinvolti

Nella matrice sono state trovate 8 corrispondenze

CLASSE IARC: 2A – PROBABILI CANCEROGENI PER L'UOMO

- Metileugenolo (additivo)

CLASSE IARC: 2B – POSSIBILI CANCEROGENI PER L'UOMO

- 5-metil-o-anisidina (contaminante)
- Citrus red n.2 (additivo)
- Kappa carragenina (additivo)
- Ossido di propilene (additivo)

CLASSE IARC: NC – NON CLASSIFICATI

- Butano (contenente > = 0,1% butadiene) (materia prima)
- Oli bianchi (additivo)
- Petrolato (additivo)

Organi bersaglio

Non esistono corrispondenze

Validazione

Per questo comparto lavorativo è disponibile la validazione sul campo della presenza di agenti cancerogeni (vedi scheda a video, sezione Validazione).

MATline
La banca dati sul rischio cancerogeno in ambienti di lavoro

Documentazione Regionale Salute

Centro di Documentazione per la Promozione della Salute

Via Sabaudia, 164 – 10095 Grugliasco (TO) · Tel. 011 40188210-502 · Fax 011 40188201 · info@dors.it

dors Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute

REGIONE PIEMONTE