

Elintarvikepakkaukset ja ihmisten terveys - Fact Sheet



Elintarvikepakkaukset ovat erittäin tärkeitä ruoan suojelemiseksi ja käsittelemiseksi tilalta ruokapöytään. Pakkaus voi kuitenkin olla myös elintarvikkeiden kemiallisen saastumisen lähde.

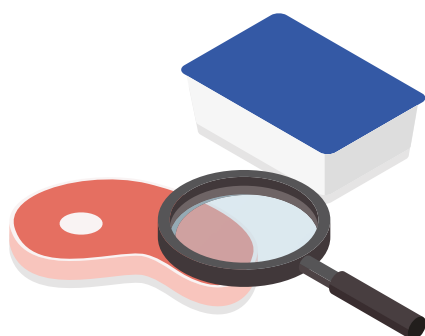
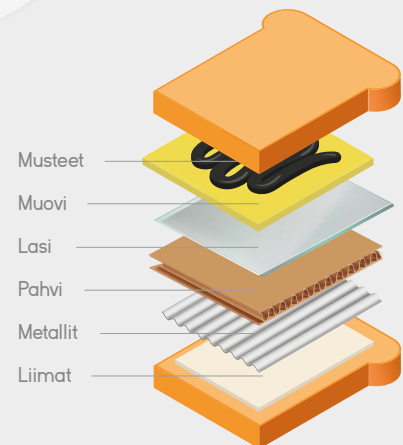


Fakttat

MIKÄ ON RUOAN KANSSA KOSKETUKSISSA?

Elintarvikepakkaukset koostuvat monista eri materiaaleista ja niiden yhdistelmästä, esim. Muovista, paperista ja pahvista, metallista, lasista, liimoista, päällysteistä, painomusteista.

Paitsi pakkaus, myös muut tavarat koskettavat elintarvikkeita – yhdessä niitä kutsutaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin oleviksi materiaaleiksi.



Fakttat

MIKÄ MATERIAALI SAATTAÄ SIIRTYÄ ELINTARVIKKEESEEN?

Jotkut kemikaalit siirtyvät elintarvikepakkauksesta elintarvikkeeseen. Tätä prosessia kutsutaan kemialliseksi siirtymiseksi.

Pakkausmateriaali, elintarviketyyppi, lämpötila ja varastointiaika ovat tekijöitä, jotka vaikuttavat kemikaalien siirtymiseen.

Faktat

HUOLENAIHEET JA TIEDON PUUTTEET

Kuluttajat altistuvat jatkuvasti elintarvikkeisiin pakkauksista siirtyvien kemikaalien seoksille.

Jotkin elintarvikkepakkauksissa yleisesti havaitut kemikaalit ovat liittyneet tiettyihin sairauksiin. Monien elintarvikkepakkauksissa käytettävien kemikaalien myrkyllisyyttä ei vielä täysin ymmärretä tai se ei ole lainkaan tiedossa.

Tällaiset tiedon puutteet voivat estää elintarvikkepakausten täydellisen turvallisuuden arvioinnin.



Faktat

KULUTTAJIEN ODOTUKSET JA LAKISÄÄTEISET VAATIMUKSET

Monien maiden lainsäädännön mukaan pakkaus ei saa vaarantaa elintarvikkeiden kemiallista turvallisuutta.

Lainsäädäntö ei kuitenkaan anna ohjeita näiden vaatimusten täyttämiseen.

Mitä sinä voit tehdä?

VÄHENNÄ KEMIALLISTA SIIRTYMISTÄ YMMÄRTÄMÄLLE SEN PERIAATTEET



Kemiallinen siirtyminen kasvaa korkeammissa lämpötiloissa. Lämmitä elintarvikkeita mikroaaltouunissa sopivissa inerteissä astioissa.



Yleensä kemikaalien siirtyminen kasvaa ajan myötä. Vähennä kemikaalien siirtymistä lyhentämällä elintarvikkeiden varastointiaikaa.



Pienillä pakkausmuodoilla on suuri pinta-ala tilavuus suhde, joka mahdollistaa kemikaalien suuremman siirtymisen elintarvikkeeseen. Vältä pieniä annoskokoja.



Monet kemikaalit siirtyvät paremmin rasvaisissa ja / tai happamissa elintarvikkeissa kuin vesipitoisissa elintarvikkeissa.

Lisätietoa siitä mitä sinä voit tehdä: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Food Packaging Forum herättää tietoisuutta turvallisista elintarvikkeiden pakkauksista. Välittämällä tietoa elintarvikkeiden pakkauksista mahdollisesti aiheutuvista terveysriskeistä pyrimme suojelemaan kansanterveyttä.

Internetsivustollamme on viimeisimmät uutiset, yhteenvetoartikkelit ja taustatietoa kaikista elintarvikkepakkauksista ja niihin liittyvistä ihmisten terveyttä koskevista kysymyksistä.



Pysy ajan tasalla: Foodpackagingforum.org