

Envasado de alimentos y salud humana - Hoja de datos



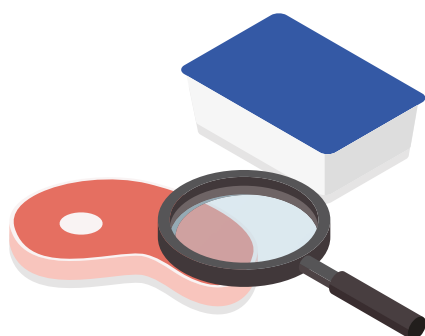
El envasado de alimentos es esencial para proteger y manejar los alimentos desde la granja hasta nuestra mesa. Sin embargo, el embalaje es también una fuente de contaminación química de los alimentos.



¿QUÉ ESTÁ EN CONTACTO CON LA COMIDA?

Los envases de alimentos están compuestos por muchos materiales diferentes y combinaciones de los mismos, por ejemplo, plásticos, papel y cartón, metales, vidrio, adhesivos, revestimientos y tintas de impresión.

No sólo los envases, sino también otros artículos como mangueras, cintas transportadoras y tuberías están en contacto con los alimentos – a todos ellos colectivamente se les conoce como artículos en contacto con alimentos.



¿QUÉ SE CONVIERTE EN PARTE DE LA COMIDA?

Algunos compuestos químicos se transfieren de los envases a los alimentos. Este proceso se llama migración química.

El material del envase, el tipo de alimento, la temperatura y el tiempo de almacenamiento son factores que afectan a la migración de los compuestos químicos.

Los hechos

PREOCUPACIONES Y FALTA DE CONOCIMIENTO

Los consumidores están constantemente expuestos a mezclas de sustancias químicas que migran de los envases a los alimentos.

Algunas sustancias químicas que se encuentran comúnmente en los envases de comida han sido asociados con ciertas enfermedades. La toxicidad de muchos de los compuestos químicos utilizados en la fabricación de envases de alimentos no se entiende completamente o incluso se desconoce por completo.

Esta falta de información puede dificultar la realización de una completa evaluación de la inocuidad de los envases de alimentos.



EXPECTATIVAS DEL CONSUMIDOR Y REQUISITOS LEGALES

En muchos países, la ley exige que el envasado no comprometa la seguridad de los alimentos.

Sin embargo, la legislación no proporciona información sobre cómo cumplir con este requisito.

¿Qué puedes hacer?

COMO REDUCIR LA MIGRACIÓN DE COMPUESTOS QUÍMICOS



La migración de sustancias químicas aumenta con la temperatura. En la cocina o el microondas, caliente y cocine los alimentos en recipientes inertes adecuados.



En general, los niveles de migración aumentan con el tiempo. Limite la migración acortando el tiempo de almacenamiento de los alimentos.



Los envases pequeños tienen una alta relación superficie/volumen, lo que permite mayores niveles de migración. Evite porciones pequeñas.



Muchos compuestos químicos migran a niveles más altos en los alimentos grasos y/o ácidos que en los alimentos acuosos.

Para más información acerca de lo que usted puede hacer: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Food Packaging Forum crea conciencia sobre el envasado seguro de los alimentos. Nuestro objetivo es proteger la salud pública mediante la transmisión de información sobre los peligros para la salud que potencialmente se originan en los envases de comida.

Nuestro sitio web ofrece las últimas noticias, resumen de artículos e información general sobre todos los temas relacionados con envases de alimentos y la salud humana.



Manténgase al día: Foodpackagingforum.org