

تغليف المواد الغذائية وصحة الإنسان - صحيفة الوقائع



يعتبر تغليف الطعام ضروريًا للغاية لحماية وتداول الطعام من المزرعة إلى الشوكية. ومع ذلك، فإن التغليف نفسه يعد أيضًا مصدرًا للتلوث الكيميائي للأغذية.



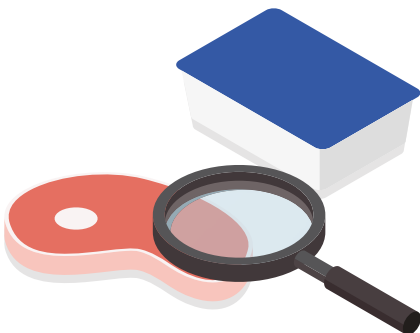
ما يتعرض له الغذاء؟

يحتوي تغليف المواد الغذائية على مزيج من المواد المختلفة، مثل البلاستيك والورق والكرتون والمعادن والزجاج والمواد اللاصقة والطلاء وأحبار الطباعة. لا تتعرض الأغذية لمواد التغليف فحسب ولكن تتعرض أيضًا لعناصر أخرى تعرف في مجملها باسم العناصر الملامسة للأغذية.



ماذا يصبح جزءا من الطعام؟

بعض المواد الكيميائية تنتقل من تغليف المواد الغذائية إلى الطعام. تسمى هذه العملية الانتقال الكيميائي. العوامل التي تؤثر على انتقال المواد الكيميائية هي المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف، نوع الغذاء، درجة الحرارة، ومدة التخزين.



المخاوف وثغرات المعرفة

يتعرض المستهلكون باستمرار لمزيج من المواد الكيميائية المهاجرة من تغليف المواد الغذائية. وقد ارتبطت بعض المواد الكيميائية الشائعة في تغليف المواد الغذائية ببعض الأمراض. غير أن سمية العديد من المواد الكيميائية المستخدمة في تغليف الأغذية ليست مفهومة تماماً أو حتى غير معروفة على الإطلاق، هذه الفجوات المعرفية قد تعيق القيام بتقييم كامل لسلامة تعبئة المواد الغذائية.



توقعات المستهلك والمتطلبات القانونية

في العديد من البلدان، يشترط القانون ألا يؤثر التغليف على السلامة الكيميائية للغذاء ولكن بدون تقديم إرشادات حول كيفية الوفاء بهذه المتطلبات.

ما الذي تستطيع القيام به؟



الانتقال الكيميائي يزداد مع درجات الحرارة المرتفعة ولذلك يجب مراعاة استخدام أوعية خاملة مناسبة عند تسخين الأطعمة (أو استخدام الميكروويف).



بشكل عام، ترتفع مستويات الانتقال الكيميائي مع مرور الوقت. يمكن الحد من الانتقال الكيميائي عن طريق تقصير وقت تخزين الأطعمة.



صغر حجم التغليف يؤدي إلى زيادة الانتقال الكيميائي مع ارتفاع نسبة مساحة السطح إلى الحجم. يفضل تجنب تعبئة الكميات الصغيرة.



العديد من المواد الكيميائية تنتقل بمستويات أعلى إلى الأطعمة الدهنية و / أو الحمضية مقارنة بالأطعمة المائية.

لمزيد من المعلومات حول ما يمكنك القيام به: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

منتدى تغليف المواد الغذائية يهدف إلى التوعية بشأن التغليف الآمن للأغذية. نحن نهدف إلى حماية الصحة العامة من خلال نشر المعلومات عن المخاطر الصحية المحتملة التي قد تنشأ عن تغليف المواد الغذائية.

يوفر موقعنا على شبكة الإنترنت أحدث الأخبار والمقالات الموجزة، والمعرفة الأساسية حول جميع القضايا المتعلقة بتغليف المواد الغذائية وصحة الإنسان.

