

Emballage alimentaire et santé humaine - Fiche d'information



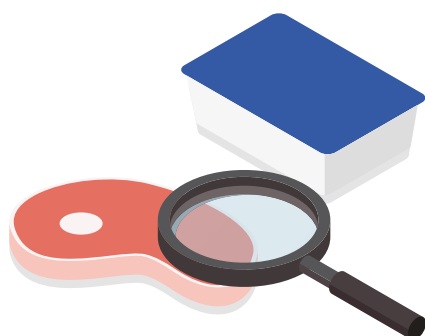
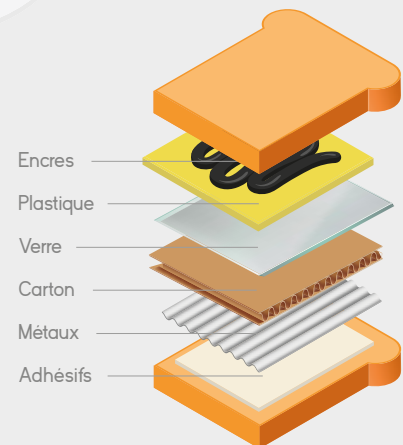
L'emballage des aliments est essentiel pour protéger et transporter les aliments de la ferme à la fourchette. Cependant, les emballages sont aussi une source de contamination chimique des aliments.



QU'EST-CE QUI EST EN CONTACT AVEC LA NOURRITURE?

Les emballages alimentaires sont composés de nombreux matériaux différents et peuvent être associés, par exemple, les plastiques, le papier, et le carton, les métaux, le verre, les adhésifs, les revêtements, les encres d'imprimerie.

En plus des d'autres ustensiles entrent en contact avec les aliments - collectivement, ils sont connus sous le nom d'articles en contact avec les aliments.



QU'EST-CE QUI CONTAMINE LA NOURRITURE?

Certains produits chimiques sont transférés de l'emballage aux aliments qu'ils protègent. Ce processus est appelé migration chimique.

Les matériaux d'emballage, le type d'aliments, la température et la durée de stockage sont des facteurs qui influent sur la migration des produits chimiques.

Les faits

PRÉOCCUPATIONS ET LACUNES DANS LES CONNAISSANCES

Les consommateurs sont constamment exposés à des mélanges de produits chimiques qui migrent des emballages alimentaires.

Certains produits chimiques que l'on trouve couramment dans les emballages alimentaires ont été associés à certaines maladies. La toxicité de nombreux produits chimiques utilisés dans les emballages alimentaires n'est pas complètement comprise, voire même inconnue.

De telles lacunes dans les connaissances peuvent entraver l'évaluation complète de la sécurité sanitaire des emballages alimentaires.



LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET LES EXIGENCES LÉGALES

Dans de nombreux pays, la loi exige que l'emballage ne compromette pas la sécurité chimique des aliments.

Toutefois, la législation ne fournit pas d'orientation sur la manière de satisfaire à ces exigences.

Que pouvez-vous faire?

RÉDUIRE LA MIGRATION CHIMIQUE EN COMPRENANT LES PRINCIPES



La migration chimique augmente à des températures plus élevées. Chauffer (et réchauffer au four micro-ondes) les aliments dans des contenants inertes appropriés.



En général, les niveaux de migration augmentent avec le temps. Limiter la migration en raccourcissant la durée de conservation des aliments.



Les petits formats d'emballage ont un rapport surface/volume élevé, ce qui permet des niveaux de migration plus élevés. Évitez les petites portions.



De nombreux substances chimiques migrent à des niveaux plus élevés dans les aliments gras et/ou acides que dans les aliments aqueux.

Pour plus d'informations sur ce que vous pouvez faire: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Le Food Packaging Forum sensibilise le public à la sécurité chimique des emballages alimentaires. En relayant l'information sur les dangers pour la santé pouvant provenir des emballages alimentaires, nous visons à protéger la santé publique.

Notre site Web fournit les dernières infos, des résumés d'articles et des connaissances de base sur toutes les questions concernant l'emballage des aliments et la santé humaine.



Restez à jour: Foodpackagingforum.org