

Συσκευασία τροφίμων και ανθρώπινη υγεία - Ενημερωτικό δελτίο.



Η συσκευασία των τροφίμων είναι ένας εξαιρετικά σημαντικός παράγοντας για την προστασία και τον χειρισμό από την παραγωγή στην άμεση κατανάλωση. Ωστόσο, η συσκευασία μπορεί να αποτελέσει πηγή χημικής μόλυνσης για τα τρόφιμα.

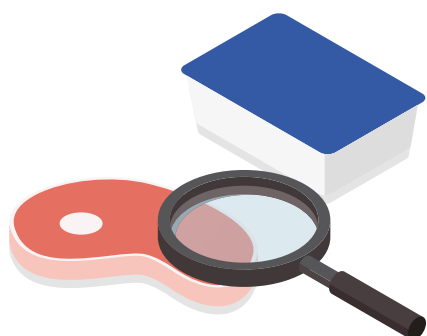
Η διαδικασία



Τι έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα;

Μια συσκευασία τροφίμων αποτελείται από πολλά διαφορετικά υλικά (ή και συνδυασμούς υλικών) π.χ. πλαστικά, χαρτί και χαρτόνι, μέταλλα, γυαλί, κόλλες, επικαλύψεις, μελάνια εκτύπωσης.

Τα αντικείμενα/υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα - της συσκευασίας και μη - είναι γνωστά ως "είδη επαφής με τρόφιμα".



Τι συμβαίνει από πλευράς φγητού;

Ορισμένες χημικές ουσίες μεταφέρονται από τη συσκευασία των τροφίμων στο τρόφιμο. Αυτή η διαδικασία ονομάζεται χημική μετανάστευση.

Το υλικό συσκευασίας, το είδος τροφίμου, η θερμοκρασία και ο χρόνος αποθήκευσης αποτελούν παράγοντες που επηρεάζουν τη μετανάστευση χημικών ουσιών.

Τα γεγονότα

ΑΝΗΣΥΧΙΕΣ ΚΑΙ ΕΛΛΕΙΨΗ ΓΝΩΣΗΣ

Οι καταναλωτές εκτίθενται συνεχώς σε μείγματα χημικών που μετακινούνται από συσκευασίες τροφίμων.

Ορισμένες χημικές ουσίες που βρίσκονται συνήθως στη συσκευασία τροφίμων έχουν συσχετιστεί με ορισμένες ασθένειες. Η τοξικότητα πολλών χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία τροφίμων δεν είναι πλήρως κατανοητή ή ακόμη και εντελώς άγνωστη.

Αυτά τα κενά γνώσης ενδέχεται να παρεμποδίσουν την πλήρη αξιολόγηση της ασφάλειας των συσκευασιών τροφίμων.



ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Σε πολλές χώρες, η νομοθεσία απαιτεί ότι η συσκευασία δεν πρέπει να θέτει σε κίνδυνο τη χημική ασφάλεια των τροφίμων.

Ωστόσο, η νομοθεσία δεν παρέχει καθοδήγηση σχετικά με το ν τρόπο εκπλήρωσης αυτών των απαιτήσεων.

ΜΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΗΜΙΚΗ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗ ΚΑΤΑΝΟΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ



Η χημική μετανάστευση αυξάνεται σε υψηλότερες θερμοκρασίες. Ζέσταμα τροφών (στο φούρνο μικροκυμάτων) σε κατάλληλα αδιαφανή δοχεία.



Γενικά, τα επίπεδα μετανάστευσης αυξάνονται με το πέρασμα του χρόνου. Περιορίστε τη μετανάστευση μειώνοντας τον χρόνο αποθήκευσης των τροφίμων.



Οι μικρές μορφές συσκευασίας έχουν μεγάλη αναλογία επιφάνειας προς όγκο και επιτρέπουν υψηλότερα επίπεδα μετανάστευσης. Αποφύγετε μικρά μεγέθη μεριδίων.



Πολλές χημικές ουσίες μεταναστεύουν σε υψηλότερα επίπεδα σε λιπαρά ή όξινα τρόφιμα σε σχέση με τρόφιμα που περιέχουν πολύ νερό.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το τι μπορείτε να κάνετε: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Το Φόρουμ για τη συσκευασία τροφίμων αυξάνει την ευαισθητοποίηση για την ασφαλή συσκευασία τροφίμων. Με τη διαβίβαση πληροφοριών σχετικά με τους κινδύνους για την υγεία που ενδεχομένως προέρχονται από συσκευασίες τροφίμων, στοχεύουμε στην προστασία της δημόσιας υγείας.

Ο ιστοτόπος μας παρέχει τα τελευταία νέα, τα συνοπτικά άρθρα και τις βασικές γνώσεις σχετικά με όλα τα θέματα που αφορούν τη συσκευασία τροφίμων και την ανθρώπινη υγεία.



Μείνετε ενημερωμένοι: Foodpackagingforum.org