

# אריזות מזון והבריאות שלכם - דף מידע



אריזות המזון חיוניות מאוד להגנה על המזון ולטיפול בו - מהשדה לצלחת.  
עם זאת, אריזות הן גם מקור לזיהום המזון בכימיקלים.



## מה בא במגע עם מזון?

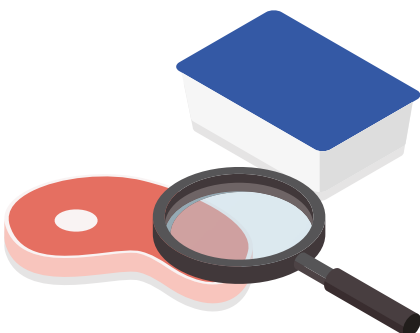
אריזות מזון עשויות מחומרים רבים ומשילובי חומרים, לדוגמה, פלסטיק, נייר וקרטון, מתכות, זכוכית, דבקים, ציפויים ודיו להדפסה. לא רק אריזות, אלא גם פריטים אחרים באים במגע עם מזון, לדוגמה, חגורות מסוע, מכלי הובלה וכלי מטבח.



## אילו חומרים הופכים לחלק מהמזון?

חלק מהכימיקלים עוברים מאריזות מזון למזון. התהליך הזה נקרא נדידת כימיקלים.

חומרי האריזה, סוג האוכל, הטמפרטורה ומשך האחסון - כל אלה גורמים המשפיעים על נדידת כימיקלים.



## עניינים מדאיגים ופערי מידע

צרכנים חשופים כל הזמן לתערובות של כימיקלים הנודדים מאריזות המזון. נמצא כי חלק מהכימיקלים המצויים באריזות מזון רבות קשורים למחלות מסוימות. מידת הרעילות של כימיקלים רבים המשמשים באריזות מזון אינה ברורה, ולפעמים היא אינה ידועה כלל. פערי ידע כאלה עלולים לפגוע ביכולת לבצע הערכת בטיחות של אריזות מזון.



## ציפיות הצרכנים ודרישות החוק

במדינות רבות החוק דורש שאריזות המזון לא יפגעו בבטיחות המזון. עם זאת, החקיקה אינה מספקת הנחיות ליישום הדרישות האלה

## תוכלו לצמצם את נדידת הכימיקלים אם תבינו את העקרונות.



נדידת כימיקלים גוברת בטמפרטורות גבוהות. חממו מזון (גם במיקרוגל) בכלים מתאימים שאינם פעילים כימית.



באופן כללי, רמות נדידת הכימיקלים עולות במשך הזמן. הגבילו את הנדידה על ידי קיצור משך אחסון המזון.



באריזות קטנות יש יחס גבוה של פני שטח לנפח, המאפשר רמות גבוהות יותר של נדידת כימיקלים. הימנעו מאריזות קטנות.



כימיקלים רבים נודדים ברמות גבוהות יותר במזונות שומניים או חומציים מאשר במזונות המבוססים על מים.

לקבלת מידע נוסף על מה שאתם יכולים לעשות: [www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure](http://www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure)



הפורום לאריזות מזון מגביר את המודעות לצורך באריזות מזון בטוחות. מטרתנו להגן על בריאות הציבור על ידי פרסום מידע על סכנות הבריאות שעלולות לנבוע מאריזות מזון.

האתר שלנו מספק את המידע המעודכן ביותר, תקצירים של מאמרים ורקע על כל הסוגיות הנוגעות לאריזות מזון ולבריאות האדם.