

Matemballasje og helse - Faktaark



Matemballasje er svært viktig for å beskytte og håndtere mat fra gården til matfatet. Emballasje er imidlertid også en kilde til kjemisk kontaminering av mat.

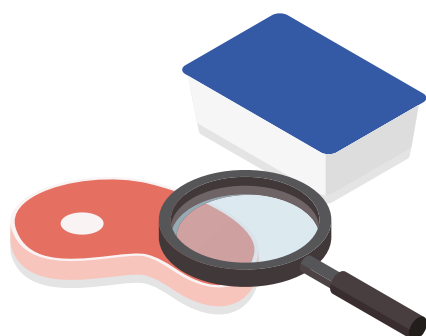
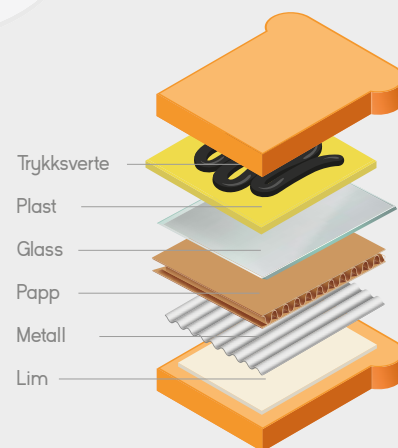


Fakta

HVA ER I KONTAKT MED MAT?

Matemballasje består av mange forskjellige materialer og kombinasjoner derav: for eksempel plast, papir og papp, metaller, glass, lim, belegg og trykksverte.

Ikke bare emballasjen, men også andre gjenstander, er i kontakt med mat - kollektivt er de kjent som matkontaktartikler.



Fakta

HVA BLIR EN DEL AV MATEN?

Noen kjemikalier overføres fra matemballasje til maten. Denne prosessen kalles kjemisk migrasjon.

Emballasjemateriale, type mat, temperatur og lagringstid er faktorer som påvirker overføringen av kjemikalier.

Fakta

BEKYMNINGER OG KUNNSKAPSHULL

Forbrukerne blir stadig utsatt for blandinger av kjemikalier som migrerer fra matemballasje.

Noen kjemikalier som ofte finnes i matemballasje har vært assosiert med visse sykdommer. Toksisiteten til mange kjemikalier som brukes i matemballasje er ikke fullstendig forstått, eller til og med helt ukjente.

Slike kunnskapshull kan hindre en fullstendig sikkerhetsvurdering av matemballasje.



FORBRUKERFORVENTNINGER OG JURIDISKE KRAV

I mange land er det ifølge loven pålagt at emballasje ikke skal kompromittere den kjemiske sikkerheten i mat.

Lovgivningen gir imidlertid ingen veiledning om hvordan disse kravene skal oppfylles.

REDUSER KJEMISK MIGRASJON VED Å FORSTÅ PRINSIPPENE



Kjemisk migrasjon øker ved høyere temperaturer. Varm matvarer i egnede inerte beholdere, også i mikrobølgeovn.



Generelt øker overføringsnivået over tid. Begrens migrasjonen ved å forkorte lagringstiden for matvarer.



Små emballasjeformater har et høyt overflate-til-volum forhold som muliggjør høyere migrasjonsnivå. Unngå små porsjonsstørrelser.



Mange kjemikalier migrerer i større mengder i fete og/eller sure matvarer, enn i vandige matvarer.

For mer informasjon om hva du kan gjøre, gå inn på: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Food Packaging Forum øker bevisstheten for trygg matemballasje. Ved å videregående informasjon om helserisiko som potensielt kommer fra matemballasje tar vi sikte på å beskytte folkehelsen.

Vår nettside gir de siste nyhetene, oppsummerer artikler og gir bakgrunnskunnskap om alle spørsmål om matemballasje og menneskers helse.



Hold deg oppdatert: Foodpackagingforum.org