

Livsmedelsförpackningar och hälsa - faktablad



Matförpackningar är nödvändiga för att skydda och maten under hanteringen från gård till gaffel. Förpackningar är emellertid också en källa till oönskade kemikalier i maten.

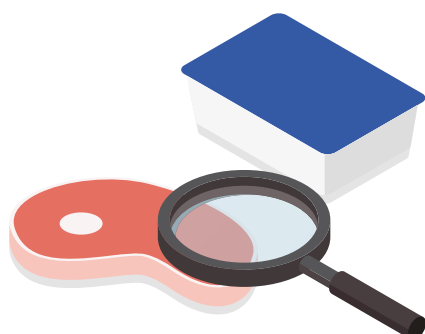
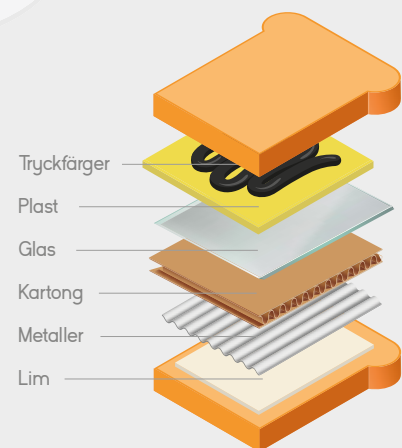


Fakta

VAD ÄR I KONTAKT MED MAT?

Matförpackningar består av många olika material och kombinationer av material, exempelvis plast, papper och kartong, metaller, glas, lim, beläggningar och tryckfärger.

Livsmedelskontaktartiklar kallas alla föremål som är i kontakt med livsmedel för, inte bara förpackningar.



Fakta

VAD BLIR EN DEL AV MATEN?

Vissa kemikalier överförs från livsmedelsförpackningar till maten. Denna process kallas kemisk migration.

Förpackningsmaterial, typ av mat, temperatur och lagringstid är faktorer som påverkar migrationen av kemikalier.

Fakta

PROBLEMATIK OCH KUNSKAPSBRISTER

Konsumenter exponeras ständigt för blandningar av kemikalier som migrerar från livsmedelsförpackningar.

En del kemikalier som vanligtvis finns i livsmedelsförpackningar har förknippats med vissa sjukdomar. Toxiciteten hos många kemikalier som används i livsmedelsförpackningar är inte fullständigt förstådd eller till och med inte alls känd.

Sådana kunskapsbrister kan hindra en fullständig säkerhetsanalys av livsmedelsförpackningar.



KONSUMENTERNAS FÖRVÄNTNINGAR OCH LAGLIGA KRAV

I många länder krävs enligt lag att förpackningar inte äventyrar kemikaliesäkerheten i livsmedel.

Lagstiftning ger emellertid inte vägledning om hur man uppfyller dessa krav.

Vad kan du göra?

MINSKA KEMISK MIGRATION GENOM ATT FÖRSTÅ PRINCIPERNA



Kemisk migration ökar vid högre temperaturer. Värm (även i mikrovågsugn) livsmedel i lämpliga inerta behållare.



I allmänhet ökar migrationsnivåerna över tid. Begränsa migration genom att förkorta lagringstiden för livsmedel.



Små förpackningsformat har ett högt förhållande mellan yta och volym vilket möjliggör högre migrationsnivåer. Undvik små portionsstorlekar.



Många kemikalier migrerar lättare från feta och/eller sura livsmedel än från vattenhaltiga livsmedel. Inerta behållare är att föredra för fet och varm mat.

För mer information om vad du kan göra, gå inn på: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Food Packaging Forum verkar för att öka medvetenheten kring säkra matförpackningar. Genom att sprida information om potentiella hälsorisker med livsmedelsförpackningar vill vi bättre skydda folkhälsan.

Vår hemsida ger såväl de senaste nyheterna, som sammanfattande artiklar och bakgrundsinformation om alla frågor som rör livsmedelsförpackningar och människors hälsa.



Håll dig uppdaterad: Foodpackagingforum.org