

Voedselverpakkingen en gezondheid - Factsheet



Verpakkingen van etenswaren zijn belangrijk om het voedsel goed te houden van boer tot bord. Maar in verpakkingen kunnen ook chemische stoffen zitten die het voedsel verontreinigen.

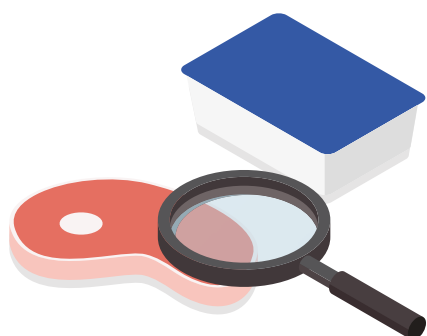


De feiten

WAARMEE KOMT JE VOEDSEL IN AANRAKING?

Voedselverpakkingen bestaan uit verschillende materialen, zoals kunststof, papier, karton, metaal, glas, lijm, coatings of inkt. Vaak bestaan ze uit een combinatie van meerdere materialen.

Niet alleen de verpakking, maar ook andere voorwerpen komen met levensmiddelen in aanraking – samengevat worden zij voedselcontactmaterialen genoemd.



De feiten

CHEMISCHE STOFFEN IN VOEDSEL

Sommige chemische stoffen uit voedselverpakkingen gaan in het product zitten. Dit proces wordt chemische migratie genoemd.

Of, en hoe sterk dit gebeurt hangt af van het verpakkingsmateriaal, het soort voedsel, de temperatuur en de bewaartijd.

IS DAT ONGEZOND?

We weten dat mensen voortdurend chemische stoffen uit voedselverpakkingen binnenkrijgen vanwege deze chemische migratie.

Van sommige van deze stoffen weten we ook dat ze giftig zijn en dat ze ziekten kunnen veroorzaken. Hoe giftig veel chemische stoffen uit voedselverpakkingen precies zijn, is niet helemaal of soms zelfs helemaal niet bekend.

Zo'n gebrek aan kennis staat een goede beoordeling van de veiligheid van voedselverpakkingen in de weg.



DE FEITEN

VERWACHTINGEN VAN CONSUMENTEN EN WETTELIJKE VEREISTEN

In veel landen is het wettelijk verplicht dat verpakkingen de veiligheid van levensmiddelen niet in gevaar brengen.

Maar de wet geeft niet aan hoe hieraan moet worden voldaan.

Wat kunt u doen?

CHEMISCHE MIGRATIE IN EEN NOTENDOP



Hoe hoger de temperatuur, hoe meer chemische migratie. Verwarm voedingsmiddelen daarom in materialen die niet reageren met voedsel (look in de magnetron).



Chemische migratie wordt meestal sterker in de loop van tijd. Eet of drink voedselproducten dus niet te lang na aankoop.



Kleine verpakkingen hebben relatief meer verpakkingsmateriaal. Daardoor vindt bij deze verpakkingen meer chemische migratie plaats. Vermijd kleine portiegroottes.



Chemische stoffen migreren sterker naar vette en zure levensmiddelen dan naar waterige levensmiddelen. Dus koop, bewaar en verwarm vette en zure voedingsmiddelen die verpakt zijn in materialen die niet reageren met voedsel.

Voor meer informatie over wat u zelf kunt doen: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Door informatie te geven over de mogelijke gezondheidsrisico's van levensmiddelenverpakkingen willen we de volksgezondheid beschermen.

Op onze website vindt u het laatste nieuws, samenvattende artikelen en achtergrondkennis over alle zaken die te maken hebben met de verpakking van levensmiddelen en de gezondheid van de mens.



Blijf op de hoogte: Foodpackagingforum.org