

# Imballaggi alimentari e salute umana - Foglio informativo



L'imballaggio alimentare è essenziale per proteggere e manipolare gli alimenti dai campi alla tavola. Tuttavia, gli imballaggi sono anche una fonte di contaminazione chimica degli alimenti.

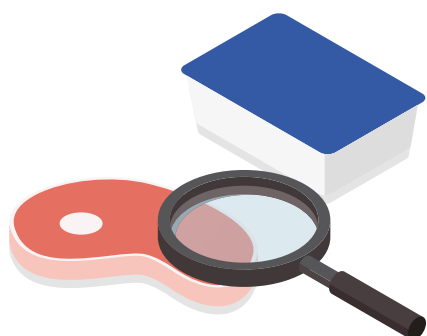
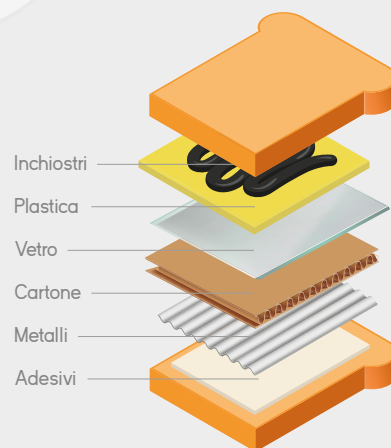


## I fatti

### COSA C'È A CONTATTO CON GLI ALIMENTI?

Gli imballaggi alimentari sono costituiti da molti materiali diversi e da combinazioni di materiali diversi, ad esempio plastica, carta e cartone, metalli, vetro, adesivi, rivestimenti, inchiostri da stampa.

Non solo gli imballaggi, ma anche altre sostanze sono a contatto con gli alimenti - collettivamente sono noti come prodotti a contatto con gli alimenti.



## I fatti

### COSA ENTRA A FAR PARTE DEL CIBO?

Alcune sostanze chimiche vengono trasferite dall'imballaggio al prodotto alimentare. Questo processo è chiamato migrazione chimica.

Il materiale di imballaggio, il tipo di alimento, la temperatura e il tempo di conservazione sono fattori che influenzano la migrazione delle sostanze chimiche.

# I fatti

## PREOCCUPAZIONI E LACUNE NELLA CONOSCENZA

I consumatori sono costantemente esposti a miscele di prodotti chimici che migrano dagli imballaggi alimentari.

Alcune sostanze chimiche comunemente presenti negli imballaggi dei prodotti alimentari sono state associate a determinate malattie. La tossicità di molte sostanze chimiche utilizzate negli imballaggi dei prodotti alimentari non è completamente nota, o addirittura non lo è affatto.

Tali lacune nelle conoscenze possono ostacolare una valutazione completa della sicurezza degli imballaggi dei prodotti alimentari.



# I fatti

## ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI E REQUISITI LEGALI

In molti paesi, la legge richiede che l'imballaggio non comprometta la sicurezza chimica degli alimenti.

Tuttavia, la legislazione non fornisce indicazioni su come soddisfare tali requisiti.

# Cosa puoi fare?

## RIDUCI LA MIGRAZIONE CHIMICA COMPRENDENDONE I PRINCIPI



La migrazione chimica aumenta alle alte temperature. Riscalda (anche al microonde) gli alimenti in contenitori adatti e inerti.



In generale, i livelli di migrazione aumentano nel tempo. Limita la migrazione riducendo il tempo di conservazione degli alimenti.



I formati di imballaggio più piccoli hanno un elevato rapporto superficie/volume che consente una migrazione maggiore. Evita porzioni di piccole dimensioni.



Molte sostanze chimiche migrano a livelli più elevati negli alimenti grassi e/o acidi rispetto agli alimenti acquosi.

**Per ulteriori informazioni su cosa puoi fare:** [www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure](http://www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure)

Food Packaging Forum sensibilizza l'opinione pubblica sulla sicurezza degli imballaggi alimentari. Rilasciando informazioni sui rischi per la salute potenzialmente derivanti dagli imballaggi degli alimenti, puntiamo a proteggere la salute pubblica.

Il nostro sito web fornisce le ultime notizie, articoli di sintesi e informazioni di base su tutte le questioni riguardanti l'imballaggio dei prodotti alimentari e la salute umana.



Rimani sempre aggiornato: [Foodpackagingforum.org](http://Foodpackagingforum.org)