

CHEMIKALIA W OPAKOWANIACH NA ŻYWNOSĆ MOGĄ WPŁYWAĆ NA ZDROWIE: POTRZEBUJEMY WIĘCEJ REGULACJI, KTÓRE BĘDĄ NAS CHRONIĆ



JAKIE SZKODLIWE CHEMIKALIA SĄ STOSOWANE W MATERIAŁACH, KTÓRE MAJĄ KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ?

- ! W Europie w opakowaniach żywności może być stosowanych około 8000 substancji chemicznych. Nie wszystkie zostały przetestowane pod kątem toksyczności.
- ! Co najmniej 63 substancje stosowane w plastikowych opakowaniach mogą być toksyczne dla zdrowia lub wykazywać działanie endokrynnie czynne.
- ! Testy konsumenckie wykazały obecność bisfenoli, ftalanów lub związków fluorowanych w różnych opakowaniach żywności.
- ! Badania naukowe dowodzą, że chemikalia mogą przenikać z opakowań do naszej żywności.
- ! Papier, tektura i tusze drukarskie stosowane w opakowaniach żywności nie są regulowane na poziomie europejskim.



SUBSTANCJE CHEMICZNE STOSOWANE W PRZETWARZANIU I PAKOWANIU ŻYWNOSCI MOGĄ:



Powodować nowotwory



Szkodzić rozrodczości



Gromadzić się w organizmie



Utrzymywać się w środowisku



Wpływać na DNA



Zaburzać pracę układu hormonalnego

#ZdrowieBezToksyn

SŁOWNIK: KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ...

...ARTYKUŁY:

przedmioty, które zawierają lub opakowują naszą żywność, np. kubek jogurtu, butelka soku...

...MATERIAŁY:

stosowane do produkcji opakowań, np. tworzywa sztuczne, tusze, papier, tektura, materiały powlekające...

...CHEMIKALIA:

związki chemiczne wchodzące w skład materiałów, które mają kontakt z żywnością, np. monomery takie jak bisfenole, dodatki, m.in. ftalany, lub wypełniacze, np. dwutlenek tytanu.



HEAL dziękuje za wsparcie Unii Europejskiej (UE) przy produkcji tej publikacji. Odpowiedzialność za treść ponoszą autorzy, a opinie wyrażone w tej publikacji niekoniecznie odzwierciedlają poglądy instytucji i fundatorów UE. EASME nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji zawartych w tej publikacji.