

ÅMHHMs kampanj "Förpackningspåskrifterna i blickpunkten"

Förvaringen riskerar att förorena maten

Ofta är vi som konsumenter noga med att maten vi köper är av bra kvalitet. Många av oss handlar gärna ekologiskt, för att inte få i oss onödiga främmande ämnen. Men hur påverkas maten av de material den kommer i kontakt med vid förvaring och hantering? Här är svaren på några vanliga frågor om material i kontakt med livsmedel.

Vilka krav ställer lagen på livsmedelsförpackningar och kärl?

-Material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel får inte till livsmedlet överföra ingredienser i sådana mängder som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa, eller medföra en oacceptabel förändring i livsmedlets sammansättning.

De flesta kärl som är ämnade för livsmedel har genomgått tester och uppfyller dessa krav. Kannor och muggar av keramik som inhandlats utomlands som souvenirer är dock bäst att använda endast som prydnadsföremål, eftersom de kan innehålla bly som överförs till livsmedel.

Hurdana plastprodukter får INTE användas vid hantering av livsmedel?

-Plastprodukter för engångsbruk, som innehåller vissa ftalater, får inte användas vid hantering av feta livsmedel. Det ska då stå på förpackningen att produkten inte lämpar sig för kontakt med feta livsmedel. Vanliga vinylhandskar lämpar sig till exempel inte när man arbetar med livsmedel.

Kan plastkärl värmas upp i mikrougn?

– Ja, om kärlet är försett med en märkning om att det tål mikrovågsugn.

Vad är mer hygieniskt vid matlagning, en skärbräda av trä eller plast?

– Vid matlagning är det bra att använda skärbräddor av plast som är lätta att hålla rena. Skärbräddor av trä lämpar sig endast för bröd.

Kan aluminium överföras från aluminiumfolie till maten?

– Det kan ske i sådana fall, då aluminiumfolie används kring mat som förvaras i ett metallkärl. Då uppstår ett galvaniskt element mellan folien och kärlet och följden blir att aluminium kan överföras till maten. Om till exempel smörgåsar förpackas i aluminiumfolie, eller om ett keramiskt kärl omges med folie, bildas däremot inget galvaniskt element.

Man ska dessutom undvika att förvara sura livsmedel, såsom olika anrättningar innehållande frukt eller tomat, i kontakt med aluminiumfolie under längre tid.

Om du undrar över material i kontakt med livsmedel kan du höra av dig till ÅMHHM, som ansvarar för livsmedelstillsynen på Åland.

Tag gärna kontakt om ni vill ha mer information.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Christel Mattsson
Miljöskyddsinspektör
Tfn: 528 610
christel.mattsson@amhm.ax

ÅMHHM startar kampanjen ”Förpackningspåskrifterna i blickpunkten”

Kampanjen kommer att pågå under våren 2010 och bygger på Eviras informationskampanj med olika teman runt livsmedelspåskrifter. Vi berättar om förpackningspåskrifter på livsmedel samt på foder för sällskapsdjur och ger handledning i hur man läser dem.

Vi uppmuntrar konsumenterna att ge kommentarer om bristfällig märkning till oss. Om det finns behov av ändringar för vi förslagen vidare till de ansvariga verksamhetsutövarna.

Vi erbjuder kortfattad, praktisk information som stöd för konsumenternas egna val. Alla är välkomna att vända sig till oss med frågor, hämta informationsbroschyrer eller möta oss på Köpmannamässan i mitten av mars. Man kan även själv laborera på Eviras sidor med tema förpackningspåskrifter www.tuoreetkasvot.fi/swe/. Informationen finns också på Youtube och Facebook. Inom ramen för kampanjen kommer följande pressmeddelanden att skickas ut under våren:

Tema	Datum
Datummärkning	12.02.
Näringsvärde	26.02
Material i kontakt med livsmedel	12.03
Ursprungsmärkning	26.03
Sällskapsdjursfoder	09.04
Ingrediensförteckningen	23.04
Genmodifierade livsmedel	07.05
Drycker	21.05

Hälsosamma val	04.06
Aktiva material	18.06
Information för olika åldersgrupper	02.07

