



# Del envase a la cazuela: mantener los alimentos a salvo de los productos químicos

Para garantizar la seguridad de lo que comemos no basta con comprobar que los propios alimentos son seguros. También debe ser seguro todo lo que entra en contacto con ellos a lo largo de la cadena de producción, envase, transporte, almacenaje, preparación y consumo. La legislación de la UE garantiza que ningún material que entre en contacto con los alimentos pueda contaminarlos. Los científicos del Centro Común de Investigación estudian estos materiales para desarrollar estándares europeos y métodos de ensayo fiables para asegurar que los alimentos seguros sigan siéndolo. Los productos importados por la Unión Europea son sometidos a los mismos controles estrictos.

## ¿SABÍA USTED QUE...

- ... se estima que para el envasado de alimentos se utilizan unos 10 000 materiales diferentes?
- ... en los hogares de la UE se abren cada día 76 millones de latas de alimentos?

### Tarros seguros para los alimentos infantiles

Cuando los investigadores del Centro Común de Investigación (Joint Research Centre, JRC) de la Comisión Europea analizaron la seguridad de los envases de los alimentos para bebés descubrieron que las tapas de los frascos de vidrio en los que se envasan liberan cantidades inaceptables de plastificantes en dichos alimentos. Este descubrimiento dio lugar a la elaboración de nuevas normas comunitarias sobre el contenido máximo de aditivos que pueden tener las tapas de plástico de dichos envases. El JRC ayuda a los laboratorios nacionales a cuantificar los plastificantes que hay en las tapas y sus correspondientes precintos, de manera que se puedan aplicar con eficacia las nuevas normas. Gracias al establecimiento de estas nuevas normas y de estrictos mecanismos de control que garantizan su aplicación, ahora los alimentos para bebés son más seguros. Los investigadores también están estudiando la seguridad de los recipientes para otros tipos de alimentos.



### Reciclado seguro de envases alimentarios

Muchas botellas de plástico se reciclan para reducir la cantidad de residuos que se generan. Pero ¿podemos estar seguros de que, una vez recicladas, no queda en las botellas rastro alguno de los productos químicos utilizados para su limpieza? El JRC participó en un proyecto de ámbito europeo en el que se analizó si las botellas de plástico reciclado contenían trazas de productos químicos y otras sustancias. Los resultados de estas pruebas dieron lugar a las nuevas directivas de la UE para garantizar la seguridad del reciclado de materiales.



### Analizar todo lo que entra en contacto con la comida

El JRC cuenta con más de diez años de experiencia en el análisis de los materiales que entran en contacto con los alimentos. A lo largo de su andadura, el JRC ha creado una base de datos que recoge las características químicas y físicas de más de 400 sustancias utilizadas en la producción de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, así como 350 métodos para su análisis. Además ha creado un laboratorio comunitario de referencia para materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (Community Reference Laboratory for Food Contact Materials) que ayuda a otros laboratorios de la UE a garantizar que las pruebas de los materiales que entran en contacto con alimentos se ajusten a las normas de calidad más exigentes.



Más información: [www.jrc.ec.europa.eu/research4u](http://www.jrc.ec.europa.eu/research4u)