



Onderzoek ten dienste van de samenleving

Van verpakking tot in de pan: schadelijke chemicaliën uit uw voedsel houden

Garanderen dat wat we eten veilig is, stopt niet bij het testen van het voedsel zelf. Ook alles wat tijdens het produceren, verpakken, vervoeren, opslaan, bereiden of consumeren in contact komt met voedsel moet veilig zijn! EU-wetgeving zorgt er voor dat ons voedsel niet besmet wordt door de materialen waarmee het in aanraking komt. Wetenschappers bij het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek onderzoeken deze materialen om Europese standaarden en betrouwbare testmethoden te ontwikkelen die verzekeren dat veilig voedsel ook veilig blijft. Producten die ingevoerd worden in de EU ondergaan dezelfde strenge controles.



WIST U DAT:

- Er naar schatting tienduizend verschillende materialen zijn die voor de verpakking van voedsel worden gebruikt.
- Er dagelijks 76 miljoen blikjes voedsel worden geopend in huishoudens in de hele EU.

Veilige verpakking voor babyvoeding

Toen onderzoekers bij het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek (JRC) van de Europese Commissie onderzoek deden naar de veiligheid van de verpakking van babyvoeding, ontdekten ze dat de deksels van glazen potjes babyvoeding een onaanvaardbare hoeveelheid weekmakers afgaven aan de voeding in de potjes. Dit leidde tot nieuwe EU-regels voor de maximale hoeveelheid pvc-additieven die mogen worden toegevoegd aan deksels van potjes babyvoeding. Het JRC helpt nu nationale laboratoria bij het meten van de hoeveelheid weekmakers in deksels en hun afdichtingen, zodat de nieuwe regels effectief kunnen worden uitgevoerd. Met de nieuwe regels en met krachtige controlemechanismen om de regels te handhaven, is babyvoeding veiliger. Onderzoekers kijken ook naar de veiligheid van verpakkingen van andere soorten voedsel.

Veilig gerecycleerde voedselverpakkingen

Veel plastic flessen worden gerecycleerd om minder afval te creëren. Deze worden bij het recyclen met chemicaliën gereinigd. Maar kunnen we er zeker van zijn dat daarvan geen sporen achterblijven in de flessen nadat ze gerecycleerd zijn? Het JRC heeft deelgenomen aan een project dat in heel Europa werd uitgevoerd, waarbij gerecycleerde flessen in kunststof werden getest op sporen van chemicaliën en andere stoffen. De resultaten van deze tests hebben geleid tot nieuwe EG-richtlijnen voor het veilig recyclen van materialen.

Alles analyseren dat met uw voedsel in aanraking komt

Het JRC heeft meer dan tien jaar ervaring in het analyseren van materialen die in aanraking komen met voedsel. Er is een databank opgezet met de chemische en fysieke eigenschappen van meer dan 400 stoffen die worden gebruikt bij de productie van materialen die met voedsel in aanraking komen, en met 350 analysemethoden. Het JRC heeft ook een communautair referentielaboratorium opgezet voor materialen die met voedsel in aanraking komen, dat andere laboratoria in de EU helpt om de hoogste kwaliteitsnormen te hanteren bij het testen van materialen die in contact komen met voedsel.



Meer weten? www.jrc.ec.europa.eu/research4u