

Productos químicos peligrosos en envases de alimentos - una amenaza a la salud humana

Los envases de alimentos contienen muchos productos químicos

En la fabricación de materiales que entran en contacto con alimentos (MCAs), se usan 12.000 productos químicos. Estos materiales y productos entran en contacto con nuestros alimentos, como los contenedores para almacenaje, equipos de fábricas, utensilios de cocina, y los envases de alimentos.

Muchos de estos productos químicos se usan como aditivos en embalajes plásticos para proveer la flexibilidad, coloración, rellenos, y durabilidad contra el calor y la luz solar. Muchos productos químicos, al igual que tintas y colorantes se utilizan también en la producción de papel, fibras, y materiales mixtos de embalajes de comida.



La mayoría de estos productos químicos son peligrosos para la salud humana

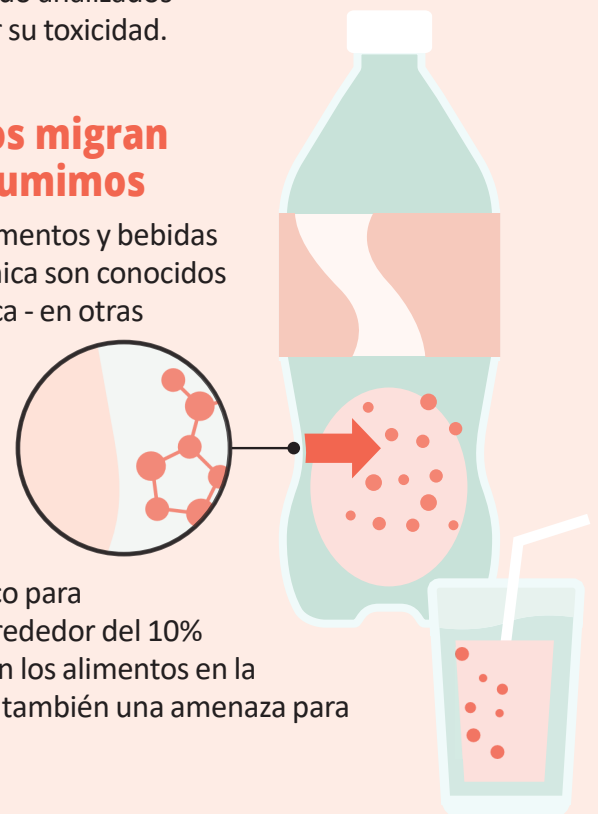
Más de 4.000 productos químicos podrían estar presentes en embalajes plásticos. Entre aquellos, 906 fueron identificados como probablemente presentes en los embalajes de plástico, y de esos, 68 productos químicos fueron identificados como peligrosos para el medio ambiente, mientras que 63 lo hicieron como peligrosos para la salud humana.

Estos productos químicos pueden afectar el sistema nervioso, endocrino, e inmune. Muchos de los productos químicos autorizados para entrar en contacto con la comida—incluyendo los envases para alimentos—causan cáncer y otras enfermedades, o interfieren con la reproducción y el desarrollo. Muchos más productos químicos que entran en contacto con alimentos pueden ser tóxicos, pero todavía no han sido analizados adecuadamente para comprobar su toxicidad.

Los productos químicos en envases de alimentos migran fácilmente a la comida y a las bebidas que consumimos

Los productos químicos pueden filtrarse de los embalajes hacia los alimentos y bebidas en el envase. Materiales como el vidrio, el acero inoxidable, y la cerámica son conocidos como materiales más (inertes) estables, debido a su estructura química - en otras palabras, tienen menos probabilidades de permitir que productos químicos se traspasen a los alimentos. Al contrario, el plástico, el papel y el cartón son materiales no inertes, lo que significa que los productos químicos pueden filtrarse con mayor facilidad del envase al alimento.

La mayoría de los embalajes de plástico, papel y cartón son de solo un uso, y corresponden a más del 70% de las ventas de envases de plástico para alimentos a nivel mundial (comparado con el vidrio que representa alrededor del 10% de la cuota del mercado). La manera en la que se envasan y distribuyen los alimentos en la actualidad es derrochadora y perjudicial para el medio ambiente, y es también una amenaza para nuestra salud.



Los marcos regulatorios actuales no protegen nuestra salud

Los consumidores en general confían en que las regulaciones gubernamentales los mantienen a salvo. Sin embargo, las regulaciones para los envases de comida de plástico fallan en proteger nuestra salud, notablemente debido a falta de información, de transparencia, y de la trazabilidad de los productos químicos de los envases. Los mismos gestores de residuos y los recicladores muchas veces no tienen información sobre los residuos que ellos manejan y la seguridad de los materiales reciclados que después se usan en envases de alimentos.

Bajo el programa regulatorio de Estados Unidos, solo un 25% de los materiales que entran en contacto con los alimentos han sido analizados. La industria efectúa análisis de riesgos a la salud sin supervisión gubernamental y sin los datos adecuados acerca de la toxicidad para los humanos o sobre los niveles de exposición. Las regulaciones no consideran apropiadamente los efectos de bajos niveles de exposición en la salud humana, especialmente en niños y comunidades vulnerables.

En la Unión Europea, sólo se analiza una parte de los materiales que entran en contacto con alimentos y la legislación al respecto es obsoleta e insuficientes para proteger la salud humana adecuadamente. Sin embargo, un reciente anuncio de la Unión Europea para revisar la legislación presenta una oportunidad para cambiar esta situación.



Soluciones - Hacia embalajes seguros y reutilizables

En general, materiales inertes como vidrio, cerámica y acero inoxidable, se usan generalmente en embalajes de alimentos y vajilla, mientras que materiales no inertes como plástico, papel y cartón, suelen usarse en envases de solo un uso, en su mayoría en estructuras de varias capas.



Las autoridades reguladoras deben actuar para asegurar que todos los envases de alimentos son seguros, especialmente mediante el establecimiento de un fuerte análisis del riesgo de los materiales que entran en contacto con alimentos, exigiendo trazabilidad y transparencia, y eliminando gradualmente los productos químicos peligrosos.

Hasta que se implementen regulaciones más estrictas con respecto a la seguridad de los envases, la opción más segura, si es disponible, son los envases reutilizables hechos de materiales inertes (o evitar todos los envases si es posible). ¡Reducir y reutilizar envases también es bueno para el medio ambiente!

Hay iniciativas prosperando en todo mundo que proveen alternativas a los plásticos de solo un uso y que apoyan la transición hacia envases reutilizables y seguros.

Fuentes:

Groh, K., Geueke, B., Martin, O., Maffini, M., & Muncke, J. (2020). Overview of intentionally used food contact chemicals and their hazards. *Environment International*, 106225. doi: 10.1016/j.envint.2020.106225

Christoph Buchta et al., Transfusion-related Exposure to the Plasticizer di(2-ethylhexyl) phthalate in Patients Receiving Plateletpheresis Concentrate, 45(5) *Transfusion* 798, 798-802 (2005), <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15847671>.

Birgit Geueke¹, Pedro A. Inostroza², Maricel Maffini³, Thomas Backhaus², Bethanie Carney-Almroth², Ksenia J. Groh¹, and Jane Muncke¹, Prioritization approaches for hazardous chemicals associated with plastic packaging, 2019 https://www.foodpackagingforum.org/fpf-2016/wp-content/uploads/2018/09/HCPP-prioritization-report_Sept-2018.pdf

Geueke, B., Groh, K., Muncke, J. (2018). Food packaging and the Circular Economy: Overview of chemical safety aspect for commonly used materials. *Journal of Cleaner Production*, 193:491-505. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.05.005>

EU Joint Research Centre, Simoneau Catherine, Beldi Giorgia, Franchini Fabio, Raffael Barbara, Pellizoni Luigi, De Marchi Bruna, Perception Studies on the Safety of Food Packaging – Final Report of WP7 of the EU Project “Foodmigrasure,” 2008: <https://core.ac.uk/download/pdf/38617907.pdf>

Maffini, M.V., Neltner, T.G., Vogel, S., (2017). We are what we eat: Regulatory gaps in the United States that put our health at risk. *PLoS Biol* 15(12):e20003578

Muncke, J., Andersson, A., Backhaus, T. et al. Impacts of food contact chemicals on human health: a consensus statement. *Environ Health* 19, 25 (2020) <https://ehjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12940-020-0572-5>

Muncke, J., Backhaus, T., Geueke, B., Maffini, M. V., Martin, O. V., Myers, J. P., Soto, A. M., Trasande, L., Trier, X., & Scheringer, M. (2017). Scientific Challenges in the Risk Assessment of Food Contact Materials. *Environmental health perspectives*, 125(9), 095001. <https://doi.org/10.1289/EHP644>

Rexam Consumer Packaging Report 2011/2012, <https://www.yumpu.com/en/document/read/45469668/rexam-consumer-packaging-report-2011-12-packaging-unwrapped>

El proyecto de UNWRAPPED es financiado por el Fondo para Soluciones para el Plástico. Es un proyecto global que es implementado en Asia, Latinoamérica, África, Europa, y los Estados Unidos con liderazgo proveído por la Alianza Global para Alternativas a la Incineración, UPSTREAM, y Basura Cero Europa.

©2021 Proyecto UNWRAPPED

El Proyecto
UNWRAPPED
EXPONRIENDO LOS RIESGOS A LA SALUD
DEBIDO AL PLÁSTICO + ENVASES DE COMIDA