

Uważaj na opakowanie

4 kwietnia 2022

Wiele znanych sieci fast-foodowych, restauracyjnych i supermarketów używa opakowań na żywność zawierających niebezpieczne stężenia PFAS, czyli związków perfluoroalkilowych i polifluoroalkilowych. Najwyższe poziomy wskaźników mówiących o zawartości PFAS stwierdzono w opakowaniach stosowanych przez Nathan's Famous, Cava, Arby's, Burger King, Chick-fil-A, Stop & Shop oraz Sweetgreen.

PFAS to substancje niezwykle trwałe, nieulegające rozkładowi w środowisku naturalnym. Są dodawane do opakowań, ponieważ zapobiegają przesiąkaniu tłuszczu i wody (papiery powlekane do owijania żywności, kubki do napojów). Występują też w tuszach, którymi drukowane są oznaczenia producentów i różne instrukcje na opakowaniach.

Amerykańskie Agencje Kontroli i Profilaktyki Chorób twierdzą, że ekspozycja na PFAS może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, ponieważ substancje te mogą powodować osłabienie układu odpornościowego. Badania prowadzone na ludziach i zwierzętach laboratoryjnych wykazały związek między różnymi rodzajami PFAS a podwyższonym poziomem cholesterolu, zmianami w enzymach wątroby, podwyższonym ryzykiem raka nerek i jąder, zmniejszeniem wagi urodzeniowej dzieci oraz ryzykiem nadciśnienia u kobiet w ciąży.

PFAS są zawarte w wielu produktach: nieprzywierających naczyniach kuchennych, fartuchach lekarskich, telefonach komórkowych, półprzewodnikach, samolotach czy niskoemisyjnych samochodach, dywanach, odzieży i meblach odpornych na plamy, wodę i tłuszcz. Związki te są w użytku od lat 50. i amerykańska Agency for Toxic Substances and Disease Registry twierdzi, że większość Amerykanów „ma PFAS we krwi”.

Do badania Consumer Reports zebrano 118 opakowań sprzedawanych

przez 28 firm w trzech stanach: Nowy Jork, New Jersey i Connecticut. Testowano je na zawartość fluoru. Następnie próbki, które zawierały najwięcej poszukiwanego składnika, odsyłano do niezależnego laboratorium.

Dopuszczalna zawartość PFAS nie jest jednoznacznie określona przez normy. Stany mają różne podejście, federalnych wytycznych nie ma. W Kalifornii za rok ma wejść przepis ustanawiający limit 100 ppm. W Europie jest jeszcze inaczej. Dania na przykład ustaliła dopuszczalne stężenie na poziomie 20 ppm. Duńskie badania wykazały, że PFAS z papierowych opakowań na żywność przedostają się do pokarmu.

Spośród badanych próbek największe stężenia – 876 ppm i 618 ppm – zawierały dwa rodzaje torebek na przystawki z restauracji Nathan's Famous. Papier do pakowania kanapek z Chick-fil-A i miski ze śródziemnomorskiej sieci Cava zawierały powyżej 500 ppm. Na poziomie 300–400 ppm wypadły torebki na ciastka z Arby's, bambusowe papierowe talerzyki z Stop & Shop oraz torebki na ciastka i tosty francuskie z Burger Kinga. Około 200 ppm wykryto w papierze do pakowania ze Sweetgreen i Cava oraz w torebkach na frytki, ciastka i Chicken McNuggets z McDonald's.

Wszystkie testowane firmy miały też jeszcze inne opakowania, w których stężenia PFAS wynosiły poniżej 200 ppm. Ponadto cztery sieci – Arby's, Nathan's Famous, McDonald's i Stop & Shop – używały również opakowań, w których nie wykryto PFAS.

Autorzy badania zastrzegają, że nie testowano wszystkich rodzajów opakowań stosowanych przez daną sieć, a tylko kilka przykładowych.

Większość badanych sieci deklarowała stopniowe odchodzenie od stosowania opakowań zawierających PFAS. Restaurant Brands International, właściciel sieci Burger King, a także Tim Hortons i Popeyes, obiecuje rezygnację z „dodawania” PFAS do opakowań wydawanych klientom do 2025 roku lub wcześniej.

Rzecznik prasowy McDonald'sa mówi, że na koniec 2020 roku 7,5 proc. opakowań żywności stosowanych przez sieć zawierało PFAS. Firma przez cały czas poszukuje alternatywnych materiałów dających odpowiednie zabezpieczenie przed tłuszczem. PFAS mają być wyeliminowane do 2025 roku.

Eksperti radzą konsumentom, by kupowane jedzenie przekładali przed spożyciem do innych naczyń i nigdy nie odgrzewali potraw w pojemnikach, w których zostały sprzedane. Najlepiej jest to robić w naczyniach szklanych i ceramicznych. Jeśli opakowanie jest oznaczone jako „przyjazne dla środowiska”, nie oznacza to bynajmniej niskiego stężenia PFAS.

Autorstwo: Katarzyna Nowosielska

Źródło: [Goniec.net](https://goniec.net)