

## **Faktablad: Matkontaktmaterial**

### **Vilka material kan komma i kontakt med mat?**

Det finns massor av olika material som kan komma i kontakt med mat (matkontaktmaterial). Det kan vara förpackningar av glas, papper, kartong, metall och plast, eller en blandning av olika material. Det kan också vara material som används till det som vi lagar maten med, äter den på (t.ex. knivar, skärbräddor, köksmaskiner, stekpannor, bunkar, mått, tallrikar, glas och skålar samt burkar till rester). Utrustning som används i matindustrier hör också hit t ex transportband som maten åker på, maskiner som skär och blandar samt ugnsplåtar.

### **Vilka problem kan finnas när mat kommer i kontakt med material?**

Material i kontakt med mat kan läcka ämnen (t.ex. kemikalier och metaller) som kan tas upp i maten. Det kallas migration. Om förpackningen eller maskinen läcker kemikalier, kan vi få i oss dessa med maten vi äter. Kemikalier och miljögifter är sällan akut giftiga, men en del sådana ämnen är det säkrast att försöka undvika eftersom de kan vara skadliga om kroppen utsätts för dem under en längre tid. Man kan likna de kemikalier vi utsätts för med droppar i en hink. Ju färre droppar desto mindre är riskerna.

Det är flera olika saker som påverkar om och hur mycket av ett ämne som migrerar till maten. Det beror på om det är kemiskt bundet i materialet eller inte. Det kan också bero på livsmedlets egenskaper, dvs. om maten är fet, varm eller sur. Migration av ämnen kan ske när maten produceras, när den tillagas, hemma eller i fabrik (färdigmat), när vi värmer den, eller har den i bunkar, skålar, burkar och fat.

För oss som konsumenter kan det vara svårt att välja bort oönskade material eftersom vi ofta inte vet allt vad förpackningar, maskiner och utrustning innehåller. Producenter är skyldiga att alltid redovisa i en innehållsförteckning vad maten innehåller, men det finns ännu ingen lag på att det ska finnas en innehållsförteckning över vad förpackningen eller köksmaskinen innehåller.

### **Hur ser lagarna ut som reglerar innehållet i matkontaktmaterial?**

Det är sällsynt att vi kommer i kontakt med riktigt farliga ämnen i samband med att vi äter mat. Men för att säkerställa vår egen hälsa och naturens bästa bör alla problematiska ämnen som kan komma i kontakt med mat identifieras och tas bort. Eftersom det är många olika typer av material och processer inblandade behövs det många olika regler och lagar, för både förpackningar, köksgrejer, maskiner och fabrikers utrustning.

I korthet så är det EU-lagar (förordningar och direktiv), samt svenska lagar (föreskrifter) om material i kontakt med livsmedel, som styr vad som får finnas i de olika materialen och vad som är förbjudet. Vissa delar av lagarna är ännu inte helt samordnade med varandra. Det saknas också lagar för vissa sorters material. T.ex. fattas det lagar för pappkartong, lacker/ytbeläggningar, metall, gummi, kork, trä, lim och glas som kommer i kontakt med mat. För tryckfärg i kontakt med mat är en ny lagstiftning på gång. Många av de tusentals kemikalier som matkontaktmaterial kan innehålla är inte helt undersökta ännu, och därför vet man inte om de borde förbjudas eller inte. De ämnen som man vet är särskilt farliga, som kan ge cancer, mutationer (genförändringar) eller störa förmågan att få barn, får inte användas i matkontaktmaterial.

EU:s olika lagar om kemikalier kommer att behöva fortsätta att utvecklas och kompletteras. Vissa typer av kemikalier saknar regler för hur de får eller inte får komma i kontakt med mat. Det gäller t.ex. silikoner, ämnen med hormonstörande egenskaper och nanomaterial.

Vi importerar stora mängder saker, köksutrustning och mat från länder utanför EU som inte har samma lagar som finns här. För dessa varor görs enbart stickprov, där Livsmedelverket testar enstaka saker för att se att inga otillåtna ämnen finns. Det betyder att vi och miljön inte är lika bra skyddade när vi använder produkter

som tillverkats utanför EU.

EU antog år 2015 en ny lag om cirkulär ekonomi, för att "sluta kretsloppet" för produkter genom att öka återvinning och återanvändning. Det är bättre för både miljön och ekonomin, kommer att minska användningen av resurser och öka den av återvunnen råvara samt minska avfallet. Dessutom främjar man energibesparingar och minskar utsläppen av växthusgaser. För att detta ska kunna genomföras krävs att även allt material i matkontakt har innehållsförteckning så att de kan återvinnas säkert.

Mycket jobb återstår för att vi ska kunna vara säkra på att alla förpackningar, maskiner och utrustning med matkontakt inte innehåller problematiska ämnen. Ett steg i den riktningen tas när EU ser över lagstiftningen som rör material i matkontakt under år 2019-2020. Fler och fler företag börjar också själva ställa krav på innehållet i olika material.

## **Egenskaper och material som ska undvikas i samband med mat**

Det finns sju egenskaper som material som kommer i kontakt med mat inte ska ha. Material som kommer i kontakt med mat ska inte vara:

### **1. Toxiska**

Om en produkt är toxisk innebär det att den innehåller kemikalier som är giftiga för oss, djur och växter. Exempel på ett material som är toxiskt är bly, som kan finnas i gamla kristallglas, gammal keramik, eller prydnadskeramik som egentligen inte ska användas till mat. Bly kan skada nervsystemet.

### **2. Miljöfarliga**

Alla produkter som innehåller ämnen som påverkar djur och växter negativt är miljöfarliga. Ett exempel på ett miljöfarligt ämne är flamskyddsmedel som är svårnedbrytbart och därför stannar kvar och ackumuleras i miljön. Flamskyddsmedel används för att skydda produkter från att börja brinna. Exempel på produkter som kan vara flamskyddade är plast som kan bli varm, t ex. i en elektrisk apparat.

### **3. Mutagena**

Att en kemikalie är mutagen betyder att den kan påverka DNA i djur och människor. Utifrån vad vi vet idag är det mycket ovanligt med mutagena kemikalier i produkter som kommer i kontakt med mat.

### **4. Hormonstörande**

Hit hör alla ämnen som kan påverka något av våra hormonsystem. Hormoner är budbärare i kroppen och om de störs eller stoppas kan det påverka vår hälsa och få följder som t.ex. sämre fertilitet. Några av de kemikalier som kan vara hormonstörande är bisfenoler, högfluorerade ämnen (PFAS) eller ftalater. Bisfenol A kan finnas i lacken på konserverburkar och metalltuber. PFAS-ämnen kan finnas i non-stick stekpannor och ftalater kan finnas i vissa vaxdukar eller i tätningen i burklock. Under senare år har kunskapen om hormonstörande ämnen ökat och många producenter har plockat bort dessa ämnen från sina produkter.

### **5. Cancerogena**

Vissa ämnen kan vara cancerframkallande. Hit hör bland annat färgämnet anilin. Trots att anilin är förbjudet i matkontaktmaterial så har Livsmedelsverket vid stickprov hittat svarta plastredskap som innehåller anilin.

### **6. Allergena**

En del kemikalier kan reta immunförsvaret och ge kontaktallergi mot just det ämnet. Exempel på ämnen som kan vara allergiframkallande är konserveringsmedel i mat och formaldehyd som kan finnas i melamin-plast.

### **7. Bioackumulerande**

Ämnen som stannar kvar i oss eller i djur kallas bioackumulerande. Flamskyddsmedel (se ovan) och PFAS-ämnen (se ovan) ackumuleras/stannar kvar i kroppen under lång tid.

## **Tips på vad du själv kan göra**

Här är några saker att tänka på för att undvika att mat kommer i kontakt med material som har dåliga egenskaper:

## Välj i första hand material av:

- glas
- porslin
- gjutjärn, kolstål och rostfritt stål

De är de bästa alternativen med minst risker och där det finns mest reglering i lagstiftningen. Material som keramik, trä och kork är näst bäst utifrån risker och tillsatser, men de är inte detaljreglerade i lagstiftningen.

## Ta det säkra framför det osäkra och:

- Värm inte mat i plastkär - det är bättre med glas eller porslin.
- Använd inte saker med non-stickbeläggning - välj hellre rostfritt stål, gjutjärn eller keramiska material.
- Byt ut svarta plastredskap mot sådana i rostfritt stål eller trä.
- Byt gärna ut saker av plast som kommer i kontakt med varm och/eller fet mat till saker av rostfritt stål eller glas.
- Använd inte saker till mat som inte är gjorda för att vara det, t.ex. prydnadskeramik.
- Undvik att använda hushållspapper av returfibrer direkt på mat.
- Byt ut sprucken emalj till hel emalj eller rostfritt stål.
- Byt ut saker av silikon, till rostfritt stål eller glas.

**Faktaundersökare:** Naturskyddsforeningens avdelning för miljögifter, hav och jordbruk.

## Så tycker Naturskyddsforeningen

### Naturskyddsforeningen anser att:

- Inga farliga ämnen ska få förekomma i material som har livsmedelskontakt.
- Endast testade och visade ofarliga ämnen ska få användas.
- Innehållsförteckning ska finnas på alla produkter så att de kan materialåtervinnas.
- Målet för andelen materialåtervunnen plast ska öka till 60 % till år 2025.
- Samma krav ska ställas på återvunnet material som på nytt.

Bildtext:

Illustration: Sofia Liljander

Vinjett (målgrupp och typ av övning):



faktablad