

Sustancias químicas nocivas presentes en los materiales en contacto con alimentos utilizados en España

Tanto en las explotaciones agrarias como durante el almacenamiento, incluso en los procesos de transformación y en las tiendas de alimentación, nuestros alimentos entran en contacto con una gran cantidad de materiales. Lamentablemente, **esos materiales pueden contener sustancias químicas nocivas que pueden filtrarse a los alimentos y bebidas que ingerimos (1), lo cual puede suponer un riesgo para nuestra salud.**



¿Qué indican los estudios realizados?

Algunas sustancias químicas nocivas, como los ftalatos, el bisfenol A y los compuestos fluorados (PFA), pueden estar presentes en materiales en contacto con alimentos y envases alimentarios.

- Un estudio realizado en vajillas desechables de materiales alternativos al **plástico reveló que varios productos disponibles en el mercado español, incluidos platos y pajitas, contenían PFA (2).**
- El análisis de 13 envases alimentarios de comida rápida adquirida en España reveló que **3 productos estaban contaminados con compuestos fluorados (3).**

Sustancias químicas en nuestro organismo

Estamos constantemente expuestos a una gran cantidad de sustancias químicas nocivas, algunas de ellas confirmadas y otras sospechosas, que están presentes en el aire, el agua, los alimentos y los productos de consumo, entre otros. Los materiales en contacto con alimentos también pueden constituir una fuente de exposición a sustancias químicas nocivas.

- Un estudio sobre la exposición a sustancias químicas presentes en los plásticos realizado en 20 adultos españoles **reveló niveles detectables de 15 ftalatos y bisfenol A (BPA) en todos los participantes (4).**

¿Qué son los materiales en contacto con alimentos (MCA)?

Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, como recipientes de almacenamiento, maquinaria industrial, utensilios de cocina, vajillas y envases alimentarios.

96 % de la población española está preocupada por el impacto **que causan en el medio ambiente (5)** las sustancias químicas presentes en productos de uso diario.

94 % de la población española está preocupada por el impacto que **causan en su salud (5)** las sustancias químicas presentes en productos de uso diario.

Aunque ya se han tomado algunas medidas, no son suficientes

- La ley española de residuos **prohíbe el bisfenol A y los ftalatos en los envases alimentarios (6).**

Sin embargo, aún queda mucho por hacer para proteger a los ciudadanos españoles y europeos de las sustancias químicas nocivas presentes en los materiales en contacto con alimentos.



Perspectivas para el futuro

La UE está revisando la legislación relativa a los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, lo cual representa una excelente oportunidad para tomar medidas. Sin embargo, no basta con regular los vacíos legales que permiten la presencia de sustancias químicas nocivas en los materiales en contacto con alimentos. **Apremia la necesidad de una legislación debidamente actualizada que permita garantizar la protección de la salud de las sociedades, promover una economía circular sin sustancias químicas nocivas y asegurar que las sustancias químicas nocivas no se vierten en el medio ambiente.** Para más información sobre las medidas que se pueden tomar, consulte toxicfreefoodpackaging.com.

1. Zimmerman et al, 2022. Implementing the EU Chemicals Strategy for Sustainability: The case of food contact chemicals of concern.
2. BEUC, 2021. Towards Safe and Sustainable Food Packaging.
3. BEUC, 2017. New test by European consumer organisations finds toxic substances in fast food packaging.
4. Food Packaging Forum, 2019. Spanish biomonitoring study on plastic exposure.
5. European Union, 2020. Attitudes of Europeans towards the environment - Spain.

6. Food Packaging Forum, 2022. Spain passes comprehensive waste reduction regulation, eases the way for reuse.

