



Röng notkun

Endurnotkun umbúða

Margvísleg ílát, einkum úr ýmiss konar plasti og gleri, má nota aftur til að geyma matvæli í en þó þarf að huga að samsetningu matvællanna og að sýrustig sé ekki mjög frábrugðið því sem áður var í umbúðunum og hitastig sé svipað. Einnig þarf að gæta vel að því að ílátin séu vel þvegin fyrir notkun.

- Ílát undan ís og mjólkurvörum eru t.d. mjög hentug til að frysta matvæli í eða geyma í kæli.
- Forðast ætti að nota mjúk og/eða lituð plastílát fyrir feit og heit matvæli.
- Glerílát sem ekki fara til endurvinnslu má nota heima við.
- Innkaupapokar og sorppokar henta ekki til geymslu á matvælum.

Notum eingöngu umbúðir undir matvæli sem eru til þess ætlaðar. Innkaupapokar eru dæmi um „umbúðir“ sem ekki eru ætlaðar undir matvæli, þar sem í þeim geta verið óæskileg aukefni, svo sem litarefni. Það sama á við um sorppoka.

Hvaða umbúðir henta?

1. Fyrir frystivörur á að nota frystipoka.
2. Álpappír hentar vel fyrir ost, kjöt, smjör o.þ.h. matvæli.
3. Matarfilmur henta vel fyrir ávexti, grænmeti og brauð.
4. Plastílát má aðeins nota í örbylgjuofn ef leiðbeiningar með þeim sýna að plastið þoli örbylgjuhitun.
5. Í örbylgjuofn á aðeins að nota þær plastfilmur sem sérstaklega eru ætlaðar til þess.
6. Glerílát má nota fyrir öll matvæli en athuga þarf vel hvaða hitastig glerið þolir.

Matvælastofnun

Austurvegur 64 • 800 Selfoss
Sími 530 4800 • Fax 530 4801
Netfang mast@mast.is
Heimasíða www.mast.is

Ljósmyndir: Kristján Maack • Umbrot og prentun: Gutenberg



Umbúðir matvæla



ÖRUGG MATVÆLI – ALLRA HAGUR!

Rétt notkun umbúða

Umbúðum er ætlað að varðveita öryggi og gæði matvæla, gera flutning auðveldan, veita upplýsingar um matvæli, gera þau aðlaðandi fyrir neytendur og fyrirbyggja utanaðkomandi mengun. Umbúðir þurfa auk þess að vera þægilegar í notkun og umhverfisvænar.

Mikilvægt er að nota umbúðir á réttan hátt og aðeins í samræmi við merkingar. Ef umbúðir eru aðeins gerðar til að geyma ákveðna tegund matvæla á það að koma fram í merkingu á þeim. Röng notkun getur leitt til þess að óæskileg efni úr umbúðum berist í matvæli og valdi hugsanlega heilsutjóni.

Hver ber ábyrgð á að umbúðir standist reglur?

Innflytjendur og framleiðendur umbúða og öll matvæla-fyrirtæki bera ábyrgð á því að umbúðir sem þeir flytja inn, selja eða nota standist þær reglugerðir sem í gildi eru.

Áríðandi er að matvælafyrirtæki velji réttar umbúðir fyrir mismunandi aðstæður og í samráði við þá sem framleiða umbúðir eða flytja þær inn. Það er ekki síður mikilvægt að neytendur séu vakandi og noti umbúðir á réttan hátt þegar heim er komið.



Merkingar

Umbúðir sem sérstaklega eru ætlaðar fyrir matvæli eru auðkenndar eða merktar með einhverju af eftirfarandi:

- Vöruheiti sem gefur til kynna notkunarsvið, t.d. „matvælapokar“ eða „bökunarpappír“.
- Textanum: „Fyrir matvæli“.
- Glas og gaffal merki.
- Leiðbeiningum um rétta notkun.



Röng notkun umbúða getur leitt til þess að heilsuspillandi efni berist úr umbúðum í matvæli, efni sem eru bæði ósýnileg og bragðlaus.

Þættir sem hafa áhrif á flæði efna úr umbúðum

Helstu þættir sem hafa áhrif á flæði efna úr umbúðum eru:

- Eiginleikar og samsetning umbúða.
- Hækkað hitastig og lengri geymslutími eykur flæði.
- Gerð matvæla, einkum magn fitu og sýrustig.
- Hlutfallsleg stærð yfirborðs sem er í snertingu við matvælin.



Plast

Óæskilegt er að matarfilmur úr PVC-plasti með mýkingarefni komist í beina snertingu við fiturík og/eða heit matvæli. Slíkar filmur skal ekki nota í örbylgjuofn.

Fyrir fiturík og/eða heit matvæli er t.d. hægt að nota pólýetýlen-plastfilmur eða setja þau í hentuga skál og breiða plastfilnu yfir.

Plastfilmur henta ágætlega fyrir ávexti, grænmeti og brauðvörur.

Leirilát

Ýmislegt bendir til þess að leirilát sem eru ríkulega lítskreytt gefi frá sér mikið magn af blýi og/eða kadmíum. Óráðlegt er því að geyma matvæli í ílátum úr leir nema fullvíst sé að þau megi nota sem slík.

Röng notkun



Álpappír

Forðast ber að nota álílát eða álpappír fyrir súr matvæli, svo sem sítrónur og ávaxtagrauta, eða niðurlögð matvæli þar sem súra getur leyst upp ál. Þessi matvæli geymast best í gler- eða plastílátum.

Álpappír hentar vel undir margvísleg matvæli, t.d. ost og smjör.