



TOIDUGA

KOKKUPUUTUVATE MATERJALIDE JA ESEMETE EESMÄRGIPÄRANE KASUTAMINE



Eseme materjalil ja toidul on alati vastastikune mõju: materjali koostisosi eritub toitu ning vastupidi. Materjalist toitu eritunud ainete kogused ei ole tavaliselt kuigi suured. Enamasti ei ole võimalik neid aineid toitu vaadates, nuusutades ega maitstes tajuda. Küll aga võivad need ained olla tervisele ohtlikud.

Esemest toitu erituvate ainete kogus oleneb muuhulgas alljärgnevast:

- eseme materjali koostisest. Näiteks lipofiilsed ained (nagu plastis plastifikaatorina kasutatavad ftalaadid) kanduvad rasvasse toitu;
- toidu omadustest. Näiteks kas toit on rasvane, kas rasv on toidu pinnal või on jaotunud toidus ühtlaselt, kas toit on happeline, vedel, tahke, kuiva pinnaga, kas puu- või juurviljad on kooritud või koorimata;
- kokkupuute temperatuurist ja kestusest;
- eseme kujust ja suuruselt ning sellega kokkupuutuva toidu kogusest.

Aine eritumist materjalist toitu soodustab kõrge temperatuur ja pikk kokkupuuteaeg.

Kuidas valida ja kasutada toidu- pakendeid, toidunõusid ja köögi- tarvikuid nii, et neist erituvatest ainetest tulenev terviserisk oleks võimalikult väike?

Kasuta toidu jaoks ettenähtud esemeid!

Ära kasuta näiteks prügikotte ega ajalehti, need ei ole toidu jaoks ette nähtud ja seetõttu võib neist erituda toidu ohtlike aineid. Plastist kastide või ämbrite puhul veendu, et need on mõeldud toidu jaoks. See kehtib ka uudsete materjalide ja esemete korral (nt kivimid, eksootiliste liikide puit, taimsest toorainest valmistatud kōrred ja taldrikud). Ära kasuta esemeid, mille ohutuses sa veendunud ei ole.

Vaata eseme märgistust, küsi dokumente!

Toidunõud ja köögitarvikud, toidukarbid, kilekotid, ämbriid, kastid ja muud esemed peavad olema märgistatud kui toidu jaoks sobivad. Selleks kasutatakse väljendit „toidu jaoks“, kahvli ja pokaali märki või täpsemat kasutusotstarvet näitavat väljendit (nt „karbid toidu külmutamiseks“). Esemed ei pea olema selliselt märgistatud



juhul, kui eseme välimusest saab üheselt aru, et see on toodetud just toidu jaoks (näiteks noad, kahvlid, lusikad, kohvitassid, keedupotid). Plasti, keraamika, tsellofaani (regeneeritud tsellulooskile) ning BPA¹ ja BADGE² sisaldava pinnakattega eseme (nt konservitoosid) turustamisel peab kaasas olema vastavusdeklaratsioon.

NB! Jaemüügis müüdava eseme puhul ei ole müüjal kohustust vastavusdeklaratsiooni esitada. Täpsemat infot vaata Põllumajandus- ja Toiduameti kodulehelt³.

Järgi kasutusjuhiseid!

Kui ese on mõeldud kasutamiseks kindlal eesmärgil ja tingimustes, siis esitatakse esemel, selle pakendil või kaasasolevas dokumendis kasutusjuhised. Juhises võidakse anda teavet ka selle kohta, mille jaoks ja kuidas ei tohi eset kasutada. Kasutusjuhised võivad olla antud ka piltide või piktogrammidega (nt mikrolaineahju tähis, nõudepesumasinas pesemist keelav tähis, lubatud temperatuuridele viitav tähis). Järgi kasutusjuhiseid, et materjalist erituvate ainete sisaldus toidus oleks ohutu.

Kui kasutusjuhiseid pole esitatud, siis kasuta eset mõistlikes eeldatavates tingimustes. Plastist kulpide ja pannilabidate ohutust katsetatakse lühiajalises kokkupuutes kuuma toiduga, seetõttu ära jäta neid koos valmiva toiduga potti või pannile. Külmutamiseks mõeldud karbid ja kotid ei pruugi olla mõeldud toidu kuumutamiseks nt mikrolaineahjus. Ära kuumuta neis toitu, kui see ei ole kasutusjuhises selgelt lubatud. Kahjustatud, näiteks narmendava, kriimustatud või kraabitud pinnaga esemeid ei tohiks kasutada, sest pinnakahjustused suurendavad

eseme eripinda, mistõttu võib suureneda kahjulike ainete toitu eritumine.

Keraamiliste esemete puhul ei ole mõistlik eeldada, et iga ese sobib toidu kuumutamiseks mikrolaine- või tavalises ahjus. Suveniiripoes müüdavad nõud ei pruugi olla valmistatud toidunõuna kasutamiseks. Vaata hoolikalt märgistust ja küsi lisateavet eseme müüjalt.

Alumiiniumnõud ja -foolium ei sobi happelise ega soolase toidu valmistamiseks või säilitamiseks, kuna happeline keskkond soodustab alumiiniumi lahustumist. Kindlasti tuleb vältida happelise toidu säilitamist alumiiniumnõudes.

Kui metallist konservitoos on avatud ja kui selle pinnakate on kahjustatud või kui toos ei ole pinnakattega kaetud, hakkab tina hapniku toimel oksüdeeruma ja eritub konservitoosis olevasse toitu. Tina- või rauaioonide suurem sisaldus toidus ei ole tingimata ohtlik, kuid võib anda toidule kõrvalmaitse. Seetõttu tuleks järelejäanud toit konservitoosist välja võtta ja panna teise nõusse.

Ära kasuta pakendeid korduvalt, kui seda pole ette nähtud!

Pakendatud toidu puhul on toidu jaoks sobiva pakendi valinud tootja, valmistaja või pakendaja, arvestades nõudeid, mis kehtivad toiduga kokkupuutuvate materjalide kohta. Seepärast ei pea toidupakendil olema märgistust, mis näitaks, et pakend on mõeldud toidu jaoks.

Üldiselt lähtub toidukäitleja pakendimaterjali (nt vee-pudelid, jäätisekarbid, majoneesiämbrid) valikul eeldusest, et pakend puutub konkreetse koostisega toiduga kokku vaid üks kord ning seetõttu ei ole toidupakendite ohutust hinnatud korduva kasutamise tingimustes. Seda arvestades ei tohiks sellist pakendit kasutada korduvalt, kui seda pole lubatud kasutusjuhistes.

¹ 2,2-bis(4-hüdroksüfenüül)propan (triviaalnimetusega: bisfenool A)

² 2,2-bis(4-hüdroksüfenüül)propan-bis(2,3-epoksüpropüül)jeeter

³ <https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidupakendid-ja-materjalid>