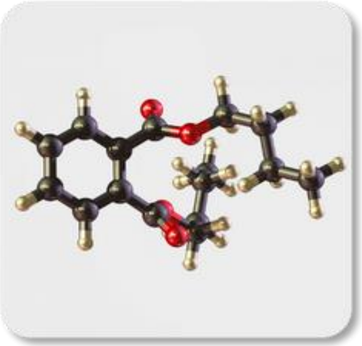


FTALATOAK

FTALATOAK EGUNEROKO ERABILERAKO PRODUKTUETAN ERABILTZEN DIREN SUSTANTZIAK DIRENEZ, BIZTANLERIA OROKORRAK HAINBAT BIDE ETA ITURRIREN BIDEZKO ESPOSIZIOA IZAN DEZAKE

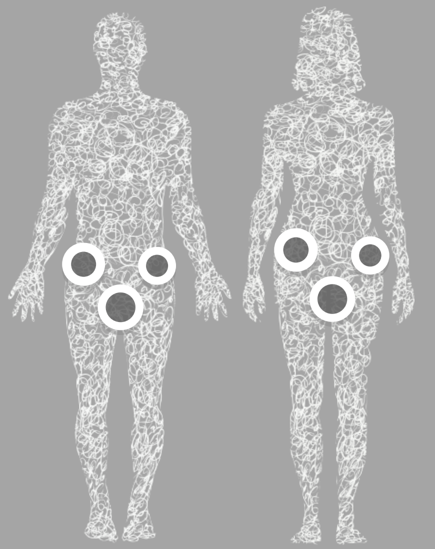
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Elikagaien bidezko esposizioa da esposizio-iturri handiena; izan ere, elikagaiek ftalato kopuru txikiak izan ditzakete ingurumeneko kutsaduraren ondorioz (aireko partikulak), ekoizpen-prozesuan zehar gertatzen de hainbat materialekiko kontaktuaren ondorioz (hautaketa-mahaiak, garraio-lineak, etab.) eta enbalatze-materialekiko kontaktuaren ondorioz (filmak, bandejak, etab.). Gaur-gaurkoz, elikagaiekin kontaktuan egongo diren materialak eta **objektu plastikoak arautzen duen legedia oso zorrotza da**, kutsadura hau ahalik eta txikiena izango dela bermatzeko.

Ingurumenaren ondorioz eta ekoizpen-prozesuetan zehar kutsatutako elikagaiak

GIZA OSASUNEAN DITUEN ERAGINAK



Sexu-funtzioaren, ugalkortasunaren eta garapenaren gaineko efektu kaltegarriekin lotuta dauda

KALTETUTAKO ORGANOAK:

Ugalketa-sistema
Giltzurrunak
Gibela

Info teknikoa *Ftalatoak* → www.elika.eus

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

Ezin dira elikagaietan asimilitatutako ftalatoak desagerrarazi, jatorriaren ondorio baitira. Elikagaien azalean dauden ftalatoak elikagaien industrian erabiltzen diren materialen hondakinen emaitza dira. Nolanahi ere, gomendagarria da zenbait jarraibideri jarraiki aritzea, ftalatoekin eta beste agente batzuekin kutsadura saihesteko:

GARBITU	DESINFEKTATU	MANTENDU	MANTENDU	SUKALDATU	SAIHESTU	GARBITU
eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.	tresnak, oholak eta azalerak.	hotz-katea, elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.	hotz haragiak, arrainak eta gainerako elikagaiak prestatzen eta kontsumitzen diren arte.	modu egokian arrainak, haragiak eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, albait arinen hoztu.	elikagai gordinen eta sukaldatuen arteko kutsadura gurutzatua.	modu egokian fruta eta barazki guztiak gordinik kontsumitu behar badira.

EZ AHAZTU

Erabili beti erabilera bakoitzerako egokiak diren sukaldeko tresnak, bai elikagaiak berotzeko, hozteko edo izozteko.
Hemen informazio gehiago