

Co víme o materiálech pro styk s potravinami

29.3.2023 - | DTest

Odpovědi na jednotlivé otázky ukázaly, že se povědomí o materiálech a rizicích s nimi spojených v různých evropských zemích liší. První otázky dotazníku mířily na sebehodnocení úrovně znalosti problematiky skladování potravin, nežádoucích látek v obalech nebo materiálů použitých pro výrobu obalů.

V celkovém zhodnocení indexu znalostí se čeští respondenti blíží celkovému průměru. Za ne zcela informované se považuje 29,2 % dotázaných, průměr činil 28 %. Naopak kompletní orientaci v dané problematice přiznává 7,2 %, což je o dva procentní body méně než činí evropsko-kanadský průměr. Pro zajímavost dodejme, že nejvyšší míru kompletní informovanosti hlásili Norové (14 %), naopak nejméně si věřili Španělé (36,7 % málo informovaných). V tomto článku se však nechceme zabývat pouze mezinárodním srovnáním vědomostí. Využijeme ho jako možnost seznámit vás se „správnými“ odpověďmi na ty nejdůležitější otázky, které v dotazníku padly.

O průzkumu

Šetření kromě České republiky proběhlo i v dalších 10 evropských zemích (Belgii, Nizozemsku, Německu, Rakousku, Slovinsku, Norsku, Portugalsku, Španělsku, Itálii, Dánsku) a také v Kanadě. Napříč Evropou a Kanadou dotazník vyplnilo 12 238 osob, přímo v Česku jich bylo 1004. Výběr účastníků průzkumu zajistila specializovaná agentura. Prostřednictvím kvótního výběru vybrala respondenty představující z hlediska věku, pohlaví, dosaženého vzdělání a bydliště reprezentativní vzorek populace.

Slabiny plastu

Jádrem dotazníku byla sada otázek zkoumající míru rizikovosti, kterou spotřebitelé připisují různým situacím spojeným se skladováním potravin. První z nich se týkala možné migrace chemikálií z obalů a skladovacích nádob do potravin. Češi jsou vůči migraci ostražití a je to dobře. Správně většinou odpověděli, že při skladování potravin horkých, kyselých a tučných nebo při ohřívání v mikrovlnné troubě se mohou z určitých typů obalů či nádob uvolňovat chemické látky. Právě vyšší teplota a mastné či kyselé prostředí tento proces usnadňují.

Z kterých materiálů se mohou nežádoucí chemikálie uvolňovat? I zde bylo většinou jasno a jako nejproblematičtější respondenti vnímali opakovaně použité obaly, různé umělohmotné výrobky či hliníkovou fólii. Z těchto materiálů se opravdu mohou při skladování tučných, horkých či kyselých potravin uvolňovat některé látky. Více informací a spotřebitelských tipů k tomu najdete v boxu na konci článku.

Na druhou stranu Češi silně podcenili „bambusové“ nádoby, například kelímky na kávu. Uvozovky píšeme proto, že jde často o výrobky z plastu, kde bambus představuje pouze výplňový materiál. Riziko kontaminace je v jejich případě podobné jako u ostatních plastových nádob a dosud ještě nebylo zcela prozkoumáno. Diskutuje se o tom, že by bambus mohl přispívat k rychlejší degradaci plastu a uvolňování formaldehydu či melaminu do horkých nápojů. To si však uvědomovalo pouze 17 % dotázaných. U ostatních materiálů, vnímaných jako bezpečných, se už respondenti nemýlili. Jejich názor, že u nerezové oceli, skla či keramiky migrace nežádoucích látek příliš nehrozí, se

shoduje s odborným názorem na věc.

Základní symbol potrápil

Ze spotřebitelského hlediska byly důležité otázky zjišťující znalost symbolů spojených s nádobím a potravinářskými obaly. Ukázaly, že většinou jsou známé a srozumitelné – až na jednu výjimku. Tou byl bohužel ten nejzákladnější a velmi důležitý symbol skleničky a vidličky, označující podle Nařízení č. 1935/2004 materiál vhodný pro styk s potravinami. Správně jej dokázalo rozklíčovat pouze 35 % odpovídajících. Často se nesprávně domnívali, že jde o značku produktu vhodného ke konzumaci. Musíme však dodat, že sklenička s vidličkou nachytala kdekoho a čeští účastníci v jejím rozpoznání patřili k těm úspěšnějším. Aby byly příště výsledky ještě lepší, uvádíme zde všechny významné symboly včetně jejich významu.

Z této části dotazníku rovněž vyplynulo několik výtek směrem k výrobcům. Většina účastníků výzkumu se totiž občas u materiálů pro styk s potravinami setkává s nedostatkem informací o správném použití, údržbě nebo se špatně čitelnými etiketami. Dotazník by měl mimo jiné posloužit jako podklad pro upřesňování legislativy a toto bude jeden ze směrů, kde budeme ve spolupráci s organizací BEUC, která se projektu účastnila, usilovat o celoevropské zlepšení. Podobné připomínky totiž padaly ve všech zúčastněných zemích. Data rovněž ukázala, že o informace je zájem. V Česku je zcela ignoruje pouze 6 % dotázaných.

Jak je to u vás?

Další blok otázek mapoval spotřebitelské zvyklosti spojené se skladováním potravin a používáním kuchyňského náčiní. Zajímalo nás, v jakých typech obalů domácnosti skladují různé potraviny: maso, sýry, ovoce a zeleninu, horké pokrmy a potraviny ke zmrazení. Převažovaly plastové nádoby, které jsou první volbou ve všech případech kromě horkých pokrmů – ty nejčastěji končí v nerez. V zásadě není na používání plastového nádobí v uvedených situacích nic špatného, ale dovolíme si dvě rady. Pro domácí skladování sýrů nejsou úplně vhodné potravinové fólie. U těch vyrobených z PVC totiž hrozí, že by se z nich mohla do tučného sýru uvolňovat změkčovadla. Nejčastěji se fólie vyrábějí z polyethylenu (PE) nebo z PVC, přičemž konkrétní materiál na obalu nebývá vždy uveden. Druhá rada se týká skladování horkých pokrmů. Ty se vyplatí před uložením do umělohmotné misky nechat trochu vychladnout. Vysoké teploty totiž usnadňují přechod chemikálií z obalu do pokrmu.

Zákon o potravinách říká, že obal má potraviny chránit před znehodnocením. Navzdory tomuto jasnému požadavku se 51 % českých respondentů v minulém roce alespoň jednou setkalo u potravin zabalených do plastu s nepříjemným pachem či pachutí. Když jsme se podobně ptali na pachuti u nápojů nalitých do opakovaně použité lahve, přiznalo potíže 45 % dotázaných. U pokrmů z opakovaně používaných umělohmotných misek to bylo 32 % účastníků. Obecně platí, že jakékoliv pachy nebo příchuti po plastu značí uvolnění látek z obalu do obsahu. Nemusí nutně jít o zdraví škodlivé látky, přesto se doporučuje výrazně páchnoucí potraviny nekonzumovat.

Obalům dáváme druhou šanci

V další části dotazníku jsme sondovali postoj spotřebitelů k poškozenému nádobí a náčiní. Přesněji řečeno jsme sledovali, jak rychle domácnosti odkládají předměty s různými defekty. Poměrně logicky se ukázalo, že většina účastníků průzkumu (77 %) okamžitě přestává používat prasklé skleněné nádobí. Podobně často se nakládá i s prasklými silikonovými formami a plastovými nádobami. Hlavními důvody pro takový přístup jsou ztráta funkčnosti, ale také obavy z kontaminace potravin.

V tomto ohledu je trochu překvapivá česká tolerance vůči poškrábaným pánvím s nepřilnavým

teflonovým povrchem. Ihned by ji zahodila jen třetina z nich, nadpoloviční většina (60 %) by ji používala ještě asi další měsíc. Podle odborníků je přitom lepší takové nádobí odložit okamžitě z důvodů zvýšeného rizika migrace nežádoucích látek z poškozených míst do potravin. Zvláště nebezpečné je přehřátí pánví na teplotu nad 260 °C, kdy teflon může uvolňovat škodlivé výpary. Naopak požení střípku teflonového povlaku škodlivé není, tělem projde bez následků.

To, že Češi neradi vyhazují věci, které ještě mohou posloužit, potvrdily otázky na opakované využívání potravinářských obalů. Ptali jsme se, jak často lidé opakovaně používají sklenice s víkem, pevné obaly z umělé hmoty (například kyblíky od jogurtů), kovové dózy, papírové obaly, ale také jednorázové plastové sáčky a lahve. V opakovaném používání uzavíratelných sklenic nemáme konkurenci. Hlásí se k němu 85,9 % českých respondentů, přičemž průměr všech zemí činil „pouhých“ 73,3 %. Nejméně často dávají sklenicím druhou šanci Nizozemci (50,3 %).

Podobně vedeme v opakovaném využívání jednorázových mikrotenových sáčků (67,6 % vs. průměrných 43,8 %) a jednorázových plastových lahví (46,1 % vs. průměrných 37,4 %). V jejich případě však nadměrná šetrnost může být spíše na škodu. Jednorázová lahev je totiž vyrobena s představou, že bude naplněna konkrétní tekutinou, a to pouze jednou. Při opětovném naplnění by proto mohlo dojít k nežádoucí kontaminaci nápoje složkami plastu či předchozího obsahu. Stěnu plastové lahve si totiž můžeme představit jako velmi hustou síť, která dokáže zachytit a zpět uvolnit molekuly různých látek. Rozhodně nemůžeme doporučit ani používání nápojových lahví pro skladování drogerie. Důvodem je možnost záměny a vypití domácí chemie, což je obzvláště nebezpečné v domácnostech s dětmi. Odpovědi však naznačují, že třetina českých účastníků s lahvemi možná právě takto zachází. Mimochodem ani v tomto ohledu nás nikdo nepřekonal.

V čem ohřívat

Prostor v dotazníku dostaly také zvyklosti při ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě. Trochu překvapivý byl poměrně vysoký podíl lidí nedůvěřujících obalům hotových jídel. Ačkoliv je výrobci navrhují s vidinou, že se v nich jídlo rovnou ohřeje, 17 % účastníků kupujících tyto výrobky raději pokrm přendá jinam, což není chybou. Při ohřívání je vždy nutné respektovat pokyny výrobce. Chyběli, je bezpečnější ohřívat delší dobu při nižším výkonu než naopak.

Nejvyšší míru důvěry si pro ohřev v mikrovlnné troubě získalo sklo, jež za bezpečné považuje 68 % dotázaných. Na druhém místě skončila keramika s 52 %. Na opačném konci spotřebitelského vnímání rizikovosti skončily výrobky z plastů. Dobrá zpráva však je, že lidé rozlišují nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. U nich vysoké riziko vidí pouze 6 % účastníků. Naproti tomu ohřívání v nádobí bez příslušného symbolu negativně vnímá 59 % respondentů. I za tento přístup můžeme české spotřebitele pochválit. Ohřívání ve skleněných a keramických nádobách je z hlediska migrace nežádoucích chemikálií mnohem bezpečnější než použití plastových nádob. Výjimkou jsou pouze umělohmotné a silikonové výrobky odolné vůči vysokým teplotám, u kterých je vhodnost k ohřevu označena příslušnými symboly.

Soulad s legislativou

Závěrečný blok otázek zjišťoval, jak spotřebitelům pomáhá současná regulace. Ukázalo se, že lidé v zúčastněných zemích důvěřují kontrolním orgánům, i když Češi o něco méně než například Norové či Španělé. Přesto účastníci vyjádřili poměrně velké obavy ze zdravotních dopadů nežádoucích chemikálií v potravinářských obalech. V Česku tyto obavy přiznaly dvě třetiny oslovených. Nepřekvapí proto, že 88 % spotřebitelů v dotazníku souhlasilo se zákonnou regulací používání látek, které by se mohly do potravin uvolňovat.

V této části dotazníku jsme se ptali i na povědomí o vztahu daných výrobků vůči životnímu prostředí. Téměř 85 % českých respondentů má obavy z jejich negativního působení a 40 % přiznalo, že jim míra šetrnosti obalů, nádob a nádobí vůči přírodě zůstává nejasná. Relativně vysokou podporu mezi nimi měla myšlenka na výrobu obalů pouze z recyklovatelných materiálů. Relativně vysokou proto, že 87,1% podíl českých podporovatelů zaostává za celkovým průměrem (89,4 %). Velkým tématem je rovněž plýtvání obalovým materiálem. S redukcí obalů na nezbytné minimum souhlasí 85,7 % českých spotřebitelů.

Právě tento závěrečný blok otázek naznačil, kudy by se mohla do budoucna vyvíjet regulace. BEUC v reakci na výsledky dotazníku navrhuje na evropské úrovni zpřehlednění informací o materiálech pro styk s potravinami a zpřísnění postojů vůči zavádějícím ekologickým značkám. Zároveň doporučuje zavedení legislativy zaměřené proti nadměrným obalům. Podporu si rovněž zaslouží recyklovatelnost a opakovaná použitelnost obalů, samozřejmě za podmínek zaručujících zdravotní nezávadnost recyklovaných materiálů.

<https://www.dtest.cz/clanek-10081/co-vime-o-materialech-pro-styk-s-potravinami>