

TOIDUGA KOKKUPUUTUVAD ESEMED

■ Mis need on?

Toiduga kokkupuutuvad esemed on toiduvalmistamisnõud, -riistad ja -seadmed, lauanõud, söögiriistad ja pakendid, toiduainetööstuses kasutatavad mahutid, lindid, torud jms.

Toiduga kokkupuutumiseks mõeldud esemeid valmistatakse väga erinevatest materjalidest. Mõned esemed on valmistatud looduses leiduvatest toorainetest (puu, kivimid, savi), mõned sünteetilisest materjalidest (plast, liimid, lakid, silikoonid). Paljude esemete valmistamiseks on aga kasutatud korraga mitut erinevat liiki materjale (näiteks mitmekihilised pakendid, mis koosnevad metalliseeritud plastist või plastist ja paberist, lakitud konservikarbid jms).

■ Mis toimub, kui ese ja toit kokku puutuvad?

Eseme materjal ja toit avaldavad alati teineteisele mõju – materjali koostisosi eritub toitu ning toidu koostisosi liigub materjali. Materjalist toitu eritunud ainete kogused ei ole tavaliselt kuigi suured. Enamasti ei ole võimalik toitu vaadates, nuusutades ega maitstes esemest toitu eritunud aineid tajuda. Ehkki inimene ei pruugi tervisekahjustust saada, kui ta sööb ühe korra materjalist eritunud ainet sisaldavat toitu, võib selliste ainete pikaajaline tarbimine põhjustada tervisekahjustusi.

■ Millest sõltub ainete toitu eritumine?

Esemest erituvate ainete hulk oleneb eseme materjalist, toidu omadustest ja sellest, millisel temperatuuril ning kui kaua toit ja ese kokku puutuvad. Mida kõrgem on temperatuur, pikem kokkupuuteaeg ning agressiivsemate omadustega toit (st happeline, rasvane, alkoholi sisaldav toit), seda suurem on võimalus, et toidu sisse eritub materjali koostisosi. Happeline toit (näiteks toit, mis sisaldab rabarberit, hapukapsast, tomateid, puuvilju või marju) võib olla agressiivne keraamiliste, klaasist, metallist ja sünteetilisest materjalidest esemete suhtes, kuid rasvane toit pigem sünteetilisest materjalidest esemete suhtes.

■ Milliseid aineid võib esemetest toitu erituda?

Keraamilistest ja klaasist esemetest võib erituda happelisse toitu peamiselt metalliühendeid, millest ohtlikumad on plii- ja kaadmiumiühendid.

Metallist esemetest võib happelises keskkonnas erituda metalliühendeid, alumiiniumnõudest peamiselt alumiiniumi, terasnõudest rauaühendeid, roostevabast terasest nõudest raua-, nikli- ja kroomiühendeid, vasknõudest vaseühendeid.

Plastide, paberi, silikoonide ja lakkide valmistamisel kasutatakse väga palju erinevaid orgaanilisi ja anorgaanilisi ühendeid, mille jäägid võivad neist materjalidest toitu erituda. Loomulikult ei tähenda see, et igas plastist esemes oleks kasutatud kõiki neid ühendeid. Kasutatavate ainete valik sõltub peamiselt plasti liigist (näiteks polüetüleen, polüvinüülkloriid ehk PVC, melamiinplast vms) ning eseme soovitud omadustest (jäik, painduv, elastne jne).

■ **Kuidas vältida tervist ohustavate ainete liigset toitu eritumist?**

Kui toidu jaoks kasutatakse eset, mis pole selleks mõeldud, siis võib sellisest esemest erituda aineid toitu tervisele ohtlikus koguses. Sama võib juhtuda ka siis, kui eseme kasutamisel ei arvestata tootja poolt antud kasutusjuhistega. Seetõttu tohib toidu jaoks kasutada vaid selleks ette nähtud esemeid ja pakkematerjale. Kindlasti tuleb lugeda märgistusel olevat teavet ning järgida eseme kasutusjuhiseid. Näiteks ei tohi toidu mikrolaineahjus kuumutamiseks kasutada plastkarpi, mille tootja on märgistanud vaid toidu (sügav)külmutamiseks. Samuti ei tohi toidunõuna kasutada esemeid, mis pole mõeldud toiduga kokku puutumiseks (näiteks ei tohi lillepotti pashavormina kasutada ega toitu prügikottides säilitada).

■ **Kuidas ära tunda, kas ese on toodetud toidu jaoks?**

Esemetel, mille välimusest saab üheselt aru, et need on toodetud just toidu jaoks (näiteks lusikad, kahvlid, kruusid, supitaldrikud, veekeedukannud jms), ei pea olema spetsiaalset märgistust.



Märgistatakse tooted, millest pole võimalik üheselt aru saada, kas neid võiks toidu jaoks kasutada (nt suured plastämbrid, plastkarbid, kilekotid jms). Selleks kasutatakse näiteks fraasi „toidu jaoks“, kahvli ja pokaali märki (vt joonis) või täpsemat kasutusotstarvet näitavaid sõnu (nt „karbid toidu külmutamiseks“).

Pakendatud toidu puhul valib toidu jaoks sobiva pakendi toidu tootja. Sellisel juhul ei pea pakendil olema märgistust, mis näitaks, et pakend on mõeldud toidu jaoks.

Kui ese on mõeldud kasutamiseks üksnes teatud juhtudel, esitatakse eseme kohta antavas teabes ka kasutamisujuhised. Leidub materjale, mille puhul ei ole kasutusjuhiste esitamine oluline (näiteks roostevabast terasest keedupotid). Märksa olulisemad on juhised sünteetilisest materjalist esemete puhul, kuna iga plastese ei sobi kasutamiseks igal võimalikul viisil. Näiteks külmutuskarpe ei tohi panna mikrolaineahju. Kui plastkarpi tohib mikrolaineahju panna, peab sellekohane teave olema esitatud karbi märgistusel.

Sageli võib kasustingimused välja lugeda ka märgistusel esitatud täpsemat kasutusotstarvet näitavast sõnast. Kui märgistusel on näiteks sõna „salatikauss“, siis ei tohiks seda kaussi kasutada kuuma toidu jaoks. Kausi ohutust

on testitud madalamatel temperatuuridel ning tootja ei saa tagada ohutust, kui sellist kaussi kasutatakse kuuma toidu serveerimiseks. Mõnikord võib pakendatud toitu kuumutada koos pakendiga, näiteks juhul kui toit on pakendatud küpsetuskotti või fooliumist toiduvormi. Sellisel juhul peab toote märgistusel olema kirjas, et toitu võib koos pakendiga ahjus küpsetada. Kui selline märgistus puudub, siis tuleb pakend enne toidu soojendamist kindlasti eemaldada.

Kindlasti peab eseme kohta antavas teabes olema kirjas eseme tootja või müüja nimi ja aadress.

■ **Kas alumiiniumnõude ja alumiiniumfooliumi kasutamine on ohutu?**

Alumiiniumi võib kööginõudest ja toidupakenditest toitu eritada, kuid ainult väikeses koguses. Peamise osa alumiiniumist saab inimene looduslikult alumiiniumi sisaldavast toidust (näiteks tee ja lehtköögiviljad) ja ka sellisest toidust, millesse on lisatud alumiiniumi sisaldavaid toidu lisaaineid. Siiski ei tohiks alumiiniumnõusid kasutada happelise toidu ega ka soolase toidu valmistamiseks või säilitamiseks, kuna happeline keskkond soodustab alumiiniumi lahustumist. Kindlasti tuleb vältida happelise toidu säilitamist alumiiniumnõudes. Tänapäeval toodetakse kattekihiga alumiiniumnõusid, mis on vastupidavad hapete suhtes, kuid need ei pruugi samas taluda kõrgeid temperatuure.

■ **Kas keraamiliste esemete kasutamine on ohutu?**

Keraamiliste esemete glasuurimiseks kasutatavad glasuurid ja pigmendid võivad muude keemiliste elementide ühendite hulgas sisaldada plii- ja kaadmiumiühendeid. Kui kasutada toidu jaoks eset, mis pole selleks mõeldud, võib pliid ja kaadmiumi eritada ohtlikul määral. Juhul kui ese ei ole mõeldud toiduga kokku puutumiseks, tuleks seda kasutada vaid kaunisajana.

■ **Kas toidukilet võib kasutada igasugustes olukordades?**

Iga toidukile ei ole mõeldud kõikidel võimalikel viisidel kasutamiseks. Kile kasutamisel tuleb kindlasti kontrollida seda, kas kasutusjuhistes on lubatud kokkupuude kuuma toiduga. Kui kasutusjuhistes pole öeldud teisiti, siis ei tohi toidukilet kasutada tingimustes, kus see sulab (näiteks ahjus) või puutub kokku kuuma toiduga. Näiteks tuleb toidu soojendamisel mikrolaineahjus jälgida, et kile ei puutuks vastu toitu.

■ Kas pakendi korduvkasutamine on ohutu?

Üldiselt on pakendid mõeldud ühekordseks kokkupuuteks toiduga. Siin on mõned soovitused:

Järgige pakendil toodud kasutusjuhiseid. Ärge korduvkasutage pakendit, kui seda pole kasutusjuhistes ette nähtud.

Kui olete otsustanud pakendit uuesti kasutada, siis pange sinna sellist toitu, mille omadused on sarnased pakendi ostmisel selles olnud toidule. Näiteks juhul kui karpi oli pakendatud külma toitu, siis ärge pange sellesse karpi kuuma toitu.

Ärge pange külma toidu karpe mikrolaineahju (näiteks margariinikarbid võivad sulada).

Nõudepesumasinas peske ainult neid esemeid, mille märgistusel on kirjas, et ese talub nõudepesumasinas pesemist.

Kui plastist ese muudab korduval kasutamisel oma välimust (muutub värvus või kuju, pind muutub läikivast matiks), siis ärge seda eset rohkem kasutage.

■ Mida teha, kui olete ostnud eseme, mis halvendab toidu maitset või lõhna?

Toiduga kokkupuutuvate materjalide tootjad (sh töötlemised) ja turustajad vastutavad selle eest, et turustatavad materjalid ja esemed vastaksid nõuetele. Eestis teeb järelevalvet toiduga kokkupuutuvate materjalide üle Veterinaar- ja Toiduamet.

Juhul kui ese annab toidule kõrvalmaitse, -lõhna või muu ebameeldiva omaduse ka siis, kui on järgitud esemega kaasnevat kasutusjuhiseid, siis tuleks probleemi lahendamiseks (eseme tagastamiseks) pöörduda kauplusesse, kust ese osteti. Teavitada võiks Veterinaar- ja Toiduametit ning selle eseme kasutamisest tuleb loobuda.

Rohkem infot toiduga kokkupuutuvate materjalide ja esemete kohta saab Veterinaar- ja Toiduameti kodulehelt (www.vet.agri.ee).

Artikli koostamisel on kasutatud ka Kanada, Iiri ja Rootsi pädevate asutuste kodulehtedel olevat teavet.