



Verpakking en Etikettering: Het perfecte huwelijk

Elly Spies

AOAC-LL symposium, 21 November 2013

FrieslandCampina brands

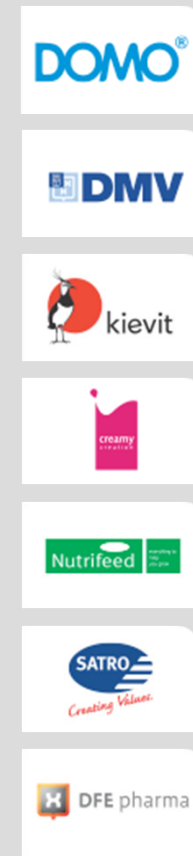
Consumer products

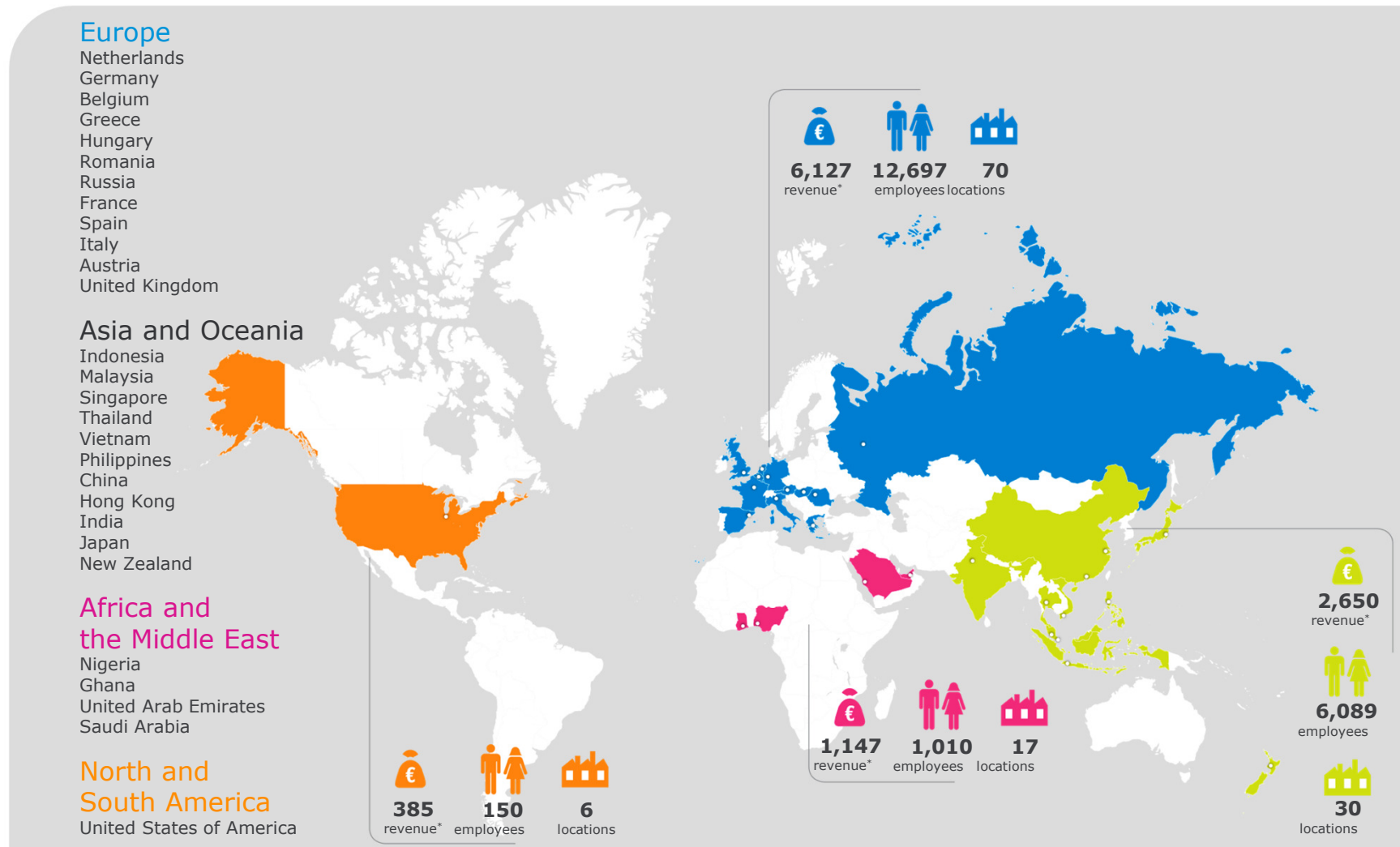


Professional market



Ingredients





* in millions of euros

Verpakking en etikettering



Verpakken is de wetenschap, kunst en technologie van het beschermen van producten voor distributie, opslag, verkoop en gebruik.

Etikettering is de geschreven, elektronische of grafische communicatie op de verpakking. Ter informatie, verleiding



Verpakking **en** etiket spelen een rol in

- veiligheid en kwaliteit van het product
- vertrouwen van de consument in het product

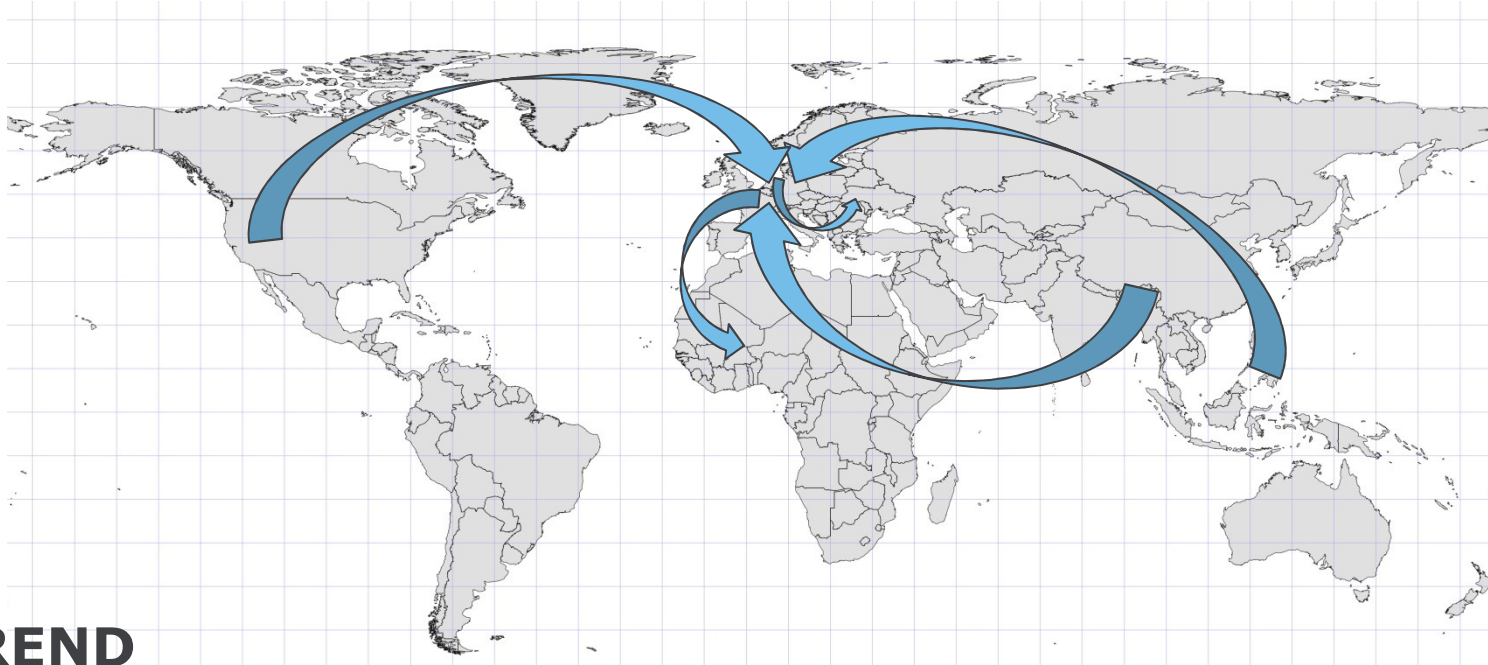
Bewustzijn van de consument

TOEN Mensen teelden en verwerkten hun eigen voedsel

- kennis van origine
- kennis van de processen
- kennis van de hygiëne

NU Een beperkte kennis over de voedselproductieketen





TREND

- Mondialisering van voedselproductie en afzetmarkt
- Voedselproductieketens steeds langer en complexer

GEVOLG

- Moeilijker te controleren
- Kwetsbaarder voor incidenten

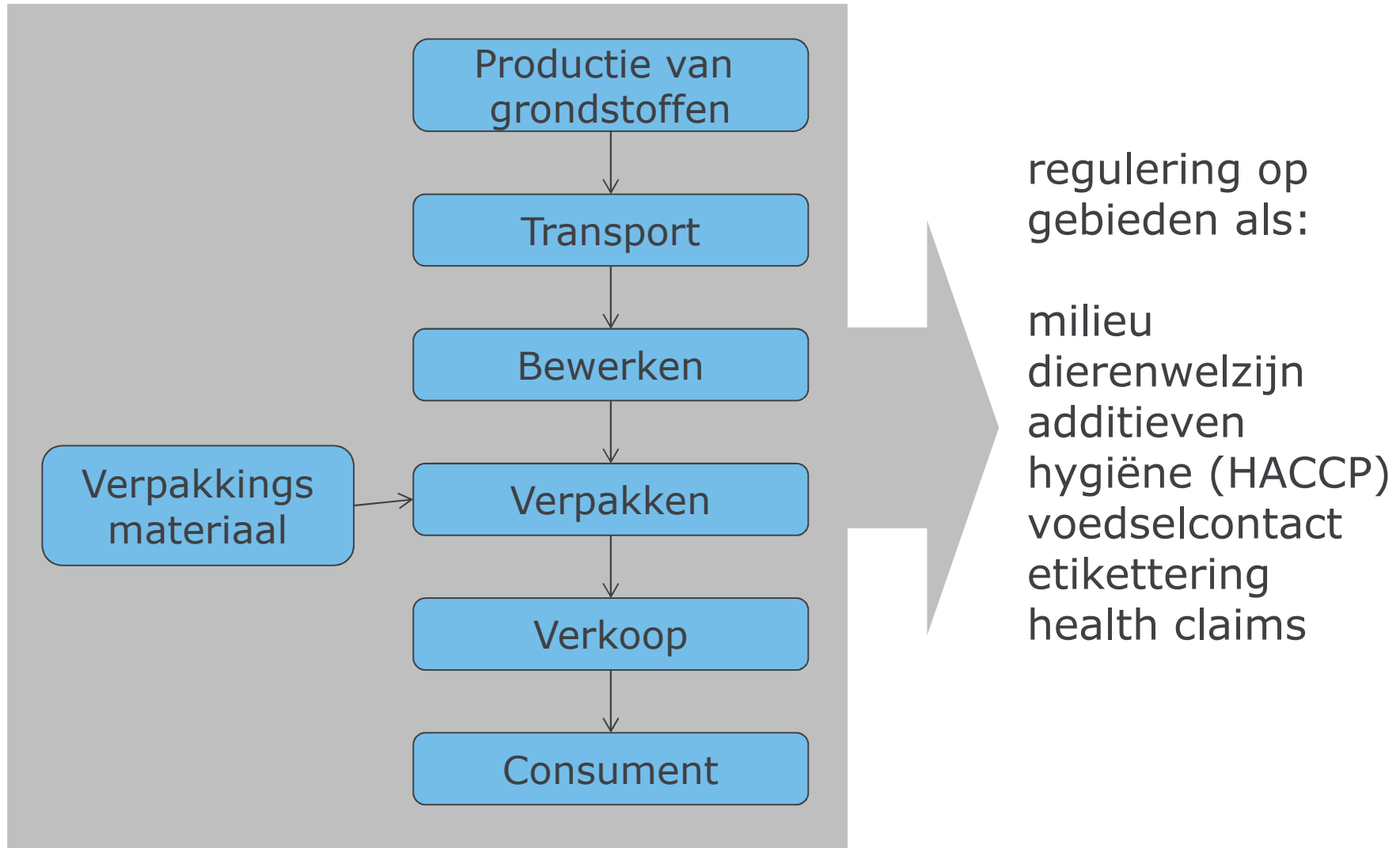
Waar zitten belangrijke risico's?

Microbiologische voedselverontreinigingen

Schadelijke chemische bestanddelen

- van nature voorkomend (bv nitraat, allergenen)
- van nature niet voorkomende bestanddelen
 - opzettelijke toevoegingen (additieven)
 - dierbehandelingsmiddelen
 - proces contaminanten
 - milieu contaminanten
 - migratie vanuit voedselcontactmaterialen

In de voedselproductieketen



Om risico's met elkaar te kunnen vergelijken kunnen we gebruik maken van de

Disability-Adjusted Life-Years (DALY)

De DALY maakt in de vorm van een enkel getal inzichtelijk wat gevolgen zijn van een bepaald risico op de gezondheid en de levensverwachting; het gezondheidsverlies.

Veilig verpakt in perspectief

Risico factoren	DALY's
Ongunstige voedingssamenstelling (los van overgewicht)	130.000-245.000
Microbiologische voedselinfecties	1.000-4.000
Chemische voedselbestanddelen	1.500-2.000

Uit RIVM rapport "Ons eten gemeten"

De individuele risico's bij microbiologische voedselinfecties en chemische voedselbestanddelen zijn niet per definitie kleiner.

De maatregelen; wet en regelgeving, op dit gebied zijn effectief waardoor er een structureel effect zichtbaar is.

Het risico van verpakken

Welke risico's hebben we benoemd

- Migratie uit verpakkingen
- Non-intentionally added substances (NIAS)
- Het etiket op de verpakking

Voor ieder van deze items zijn er spelregels die het **structurele risico** (de DALY) verlagen: de wetgeving

Naar wat ziet de consument als een risico

Bezorgdheid bij de consument



<http://www.efsa.europa.eu/en/riskcommunication/riskperception.htm>

Graph: 1.3 – Spontaneous responses to problems and risks associated with food

Substances contained in plastics or other materials coming into contact with food	
 EU27	59%
 EL	80%
 IT	77%
 CY	69%
...	
 FI	36%
 SE	32%
 NL	31%

QF3. Could you tell me in your own words, what are all the things that come to your mind when thinking about possible problems or risks associated with food and eating? Just say out loud whatever comes to mind and I will write it down. Anything else?



Op de eerste plaats

19% van de EU consumenten
Is bezorgd om de chemische
contaminatie van voedsel

Slechts 7% is bezorgd over de
invloed van een ongunstige
voedingssamenstelling

- Ondanks de DALY die een maat is voor het structurele risico blijft er door incidenten toch een noodzaak voor aandacht voor de veiligheid van ons voedsel
- Door problemen als deze is er een dalend vertrouwen van de consument.
- De impact van dergelijke incidenten is groot.



Wellicht is op dit moment het voorkomen van incidenten van groter belang dan het verlagen van het structurele risico van verpakkingen.

Voorbeelden van incidenten

- Misleiding
- Ondeugdelijke verpakking
- Vreemde voorwerpen
- Smaak, geur, structuur afwijkingen

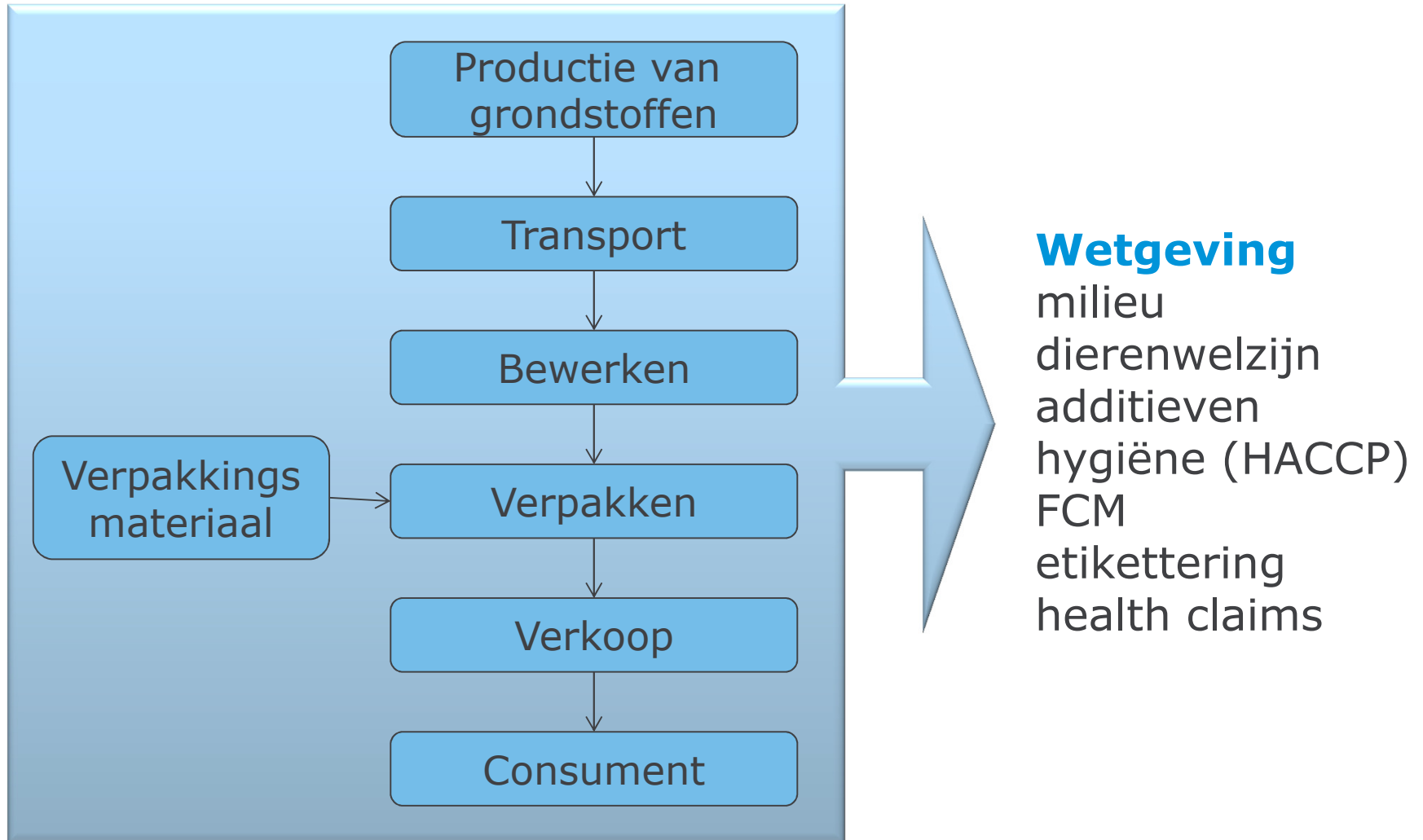
migratie uit verpakking
in het product



De wereld is veel groter!!

De kans dat er naast monomeren,
additieven en NIAS, componenten zijn die
van buiten de verpakking in het product terecht komen

In de voedselproductieketen



Ter overdenking

Wat is het nut van een 10 ppb limiet op migrerende verbindingen door/vanuit verpakkingsmaterialen als de omgeving van het eindproduct niet gecontroleerd kan worden?



Worden risico's niet beter afgedekt op barrière eisen te stellen aan de verpakkingsmaterialen van voedsel?

Ik ben benieuwd naar uw mening.