

กระดาษบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ที่ไม่ได้มาตรฐานอันตรายกว่าที่คิด



ปัจจุบันผู้ประกอบการให้ความสนใจผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ทั้งในเรื่องคุณภาพและสิ่งแวดล้อม จึงมีการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากเดิมที่เคยใช้ เช่น โฟม พลาสติก เปลี่ยนมาเป็นกระดาษบรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้และสามารถพิมพ์ลวดลายสวยงามเป็นที่สนใจ

อันตรายที่มากับกระดาษบรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหาร



สารเคลือบพลาสติก
ในกระบวนการผลิต



หมึกพิมพ์ที่มีโลหะหนัก



การเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม



การใช้กระดาษรีไซเคิล
ในการผลิตกระดาษบรรจุภัณฑ์

วิธีเลือกใช้กระดาษบรรจุภัณฑ์ สำหรับผู้บริโภคให้ปลอดภัย

1. สังเกตเครื่องหมายผ่านมาตรฐาน Food Grade
2. ไม่ใช้สารฟอกขาวและสารเรืองแสงต่าง ๆ
3. เป็นกระดาษที่ผลิตจากเยื่อบริสุทธิ์
4. กระดาษบรรจุภัณฑ์ที่มีลวดลายผ่านการเคลือบฟิล์มพลาสติก (PE, PET) ต้องใช้กับอาหารที่มีความร้อนไม่เกิน 200 องศาเซลเซียส จึงควรใช้ตามคำแนะนำการใช้งาน

มาตรฐานกระดาษบรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหาร



โรงงานผู้ผลิตต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์สากล เช่น GMP, HACCP หรือ BRC

ฉลากบรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุข้อความประเภทอาหารที่ใช้หรือห้ามใช้กับอาหาร มีสัญลักษณ์แสดงว่าสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยและไม่อันตรายต่อสุขภาพ หรือแสดงข้อความ "ใช้สัมผัสอาหารได้"

#ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

