

Örugg matvæli – allra hagur!

Leirhlutir undir matvæli

Fallegur borðbúnaður fyrir matvæli er til þess gerður að auka matarlyst og fegra umhverfið í kringum okkur. Til eru ótal tegundir af fallegum matarflátum og eru leirhlutir mjög vinsælir í þessum efnum. Leirhlutir eru þó ekki eingöngu framleiddir undir matvæli heldur einnig sem skrautmunir. Í sumum tilfellum getur verið erfitt að vita hvort leirhlutur sé skrautmundur eða hvort hann hafi verið framleiddur sem matarflát. Til eru dæmi um að fólk hafi veikst alvarlega við neyslu matvæla sem geymd voru í leirhlutum sem ekki voru framleiddir fyrir matvæli.

Þegar búsáhöld úr leir eru keypt/notuð skal athuga vel hvort þau séu ætluð sérstaklega fyrir matvæli. Leirhlutir sem eru mjög litríkir geta gefið frá sér ýmsa þungmálma, eins og blý og kadmíum sem geta reynst hættuleg við neyslu.

Blý getur haft alvarleg áhrif á taugakerfi og valdið hættulegu blóðleysi hjá fullorðnum, einnig getur það skert vitsmunabroska barna varanlega. Kadmíum safnast fyrir í líkamanum og veldur truflun á nýrnastarfsemi og beinskemmdum, það er einnig talið geta haft neikvæð áhrif á frjósemi.

Oráðlegt er að geyma matvæli eða drykki í flátum úr leir nema fullvíst sé að þau megi nota sem slík. Sérstaklega skal varast að nota leirhluti undir súr matvæli og súra drykki s.s. ávaxtagrauta, ávaxtasafa og vín.

Þegar leirhlutir eru keyptir með matvæli í huga er ráðlagt að líta eftir merkingum á umbúðum vörunnar eða merkingu á vörunni sjálfri.

Leirhlutir sem eru ætlaðir undir matvæli eiga að vera auðkenndir með einhverju af eftirfarandi:

- **Textanum „fyrir matvæli“**
- **Glas- og gaffalmerki**



Morgunblaðið/G. Rúnar

Litríkir Athuga þarf vel hvort leirmunir eru sérstaklega ætlaðir til að geyma matvæli.

- **Leiðbeiningum um rétta notkun**
- **Vöruheiti sem gefur til kynna notkunarsvið, t.d. „kaffibolli“ eða „matardiskur“.**

Framleiðendur og dreifingaraðilar eiga að tryggja að leirhlutir séu framleiddir samkvæmt viðurkenndum framleiðsluháttum þannig að við edlilega eða fyrirsjáanlega notkun berist ekki úr þeim efni í svo miklum mæli að heilsu manna kunni að stafa hætta af, eða það valdi óviðunandi breytingum á efnasamsetningu matvæla eða raski skynrænum eiginleikum þeirra.

Sesselja María Sveinsdóttir, matvælafræðingur hjá Matvælastofnun.