

FTALATOS

SON SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE SE USAN PARA

ABLANDAR LOS PLÁSTICOS RÍGIDOS UTILIZADOS EN UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS INDUSTRIALES Y DE CONSUMO, INCLUIDOS ALGUNOS MATERIALES PLÁSTICOS AUTORIZADOS PARA ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

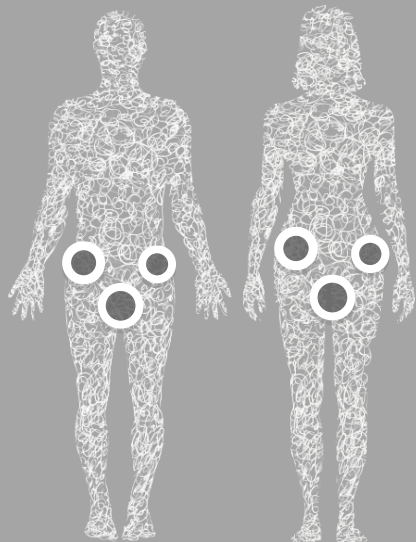


ALIMENTOS A CONSIDERAR

Las principales vías de exposición a los ftalatos son la vía oral (por la ingesta de polvo, alimentos o por artículos que se introducen en la boca), la vía pulmonar (por inhalación de polvo en suspensión) y la vía dérmica (por contacto con materiales y polvo). Para los materiales en contacto con los alimentos, la legislación europea ha establecido límites específicos para garantizar que estemos expuestos a estos compuestos lo menos posible, dentro de unos límites seguros para nuestra salud.



EFFECTOS PARA NUESTRA SALUD



Afectan a la fertilidad y al desarrollo. Estos efectos sólo se presentan cuando ha habido una exposición prolongada estos compuestos

ÓRGANOS AFECTADOS:

Sistema reproductor
Riñones
Hígado

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

Es difícil eliminar los ftalatos depositados en los alimentos, aunque lavarlos a conciencia, puede ser de gran ayuda. Los ftalatos en la superficie de los alimentos son el resultado de los residuos de materiales utilizados en la industria alimentaria. En cualquier caso, es recomendable seguir una serie de pautas para evitar la contaminación con ftalatos y otros agentes:

LIMPIARSE	DESINFECTAR	MANTENER	MANTENER	COCINAR	EVITA	LAVAR
las manos antes de manipular cualquier alimento.	los utensilios, tablas, superficies, ...	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.	refrigeradas las carnes, pescados y demás limentos hasta su preparación y consumo.	bien las carnes, los pescados y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.	bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.

NO OLVIDES

Utilizar siempre utensilios de cocina adecuados a cada uso, tanto para calentar, enfriar o congelar los alimentos. [Más información aquí](#)

