



עמדת אדם טבע ודין על חומרים הבאים במגע עם מזון

ינואר 2016

אנשים משקיעים זמן וכסף רב ברכישת מזון בריא ומזין, במיוחד עבור תינוקות וילדים. **זאת מכיוון שלמזון איכותי ישנן השלכות רבות על בריאותנו ואיכות חיינו.** תינוקות וילדים רגישים במיוחד להשפעות של כימיקלים מסוכנים העלולים להימצא במזון. משקל גופם הנמוך של תינוקות וילדים והימצאותם בשלבי התפתחות וגדילה, מבדילים אותם ממבוגרים במבנה ובמטבוליזם וגם בתהליכים פיזיולוגיים וביוכימיים^[1].

כיום, כשאנו חושבים על איכות המזון, רובנו נוטים לחשוב על הרכיבים והערך התזונתי שלו. **אבל זהו רק חלק קטן מהסיפור.** זאת מכיוון שאיכות המזון עלולה להיות מושפעת מכל אחד מהשלבים הרבים לאורך שרשרת אספקת המזון, **מהשדה ועד לצלחת. נכון להיום, השלבים האחרונים של תהליך צריכת המזון אינם מקבלים התייחסות בחוק הישראלי.**

חומרים המשמשים לאריזת המזון, הכנתו או צריכתו אינם מפקחים באופן מספק. מדובר בכלי אוכל, סכ"ם, בקבוקים, אריזות, כלי בישול ואפיה, קופסאות ועוד. כלים אלו עשויים ממגוון רחב של חומרים כגון: פלסטיק, מתכות, נייר, קרמיקה, זכוכית, קרטון ופורצלן. חומרים אלו עשויים להכיל מאות ואפילו אלפי מרכיבים וכימיקלים שונים. **כימיקלים אלו עלולים לזלוג מהאריזה או כלי האוכל לתוך המזון ובכך לזהם את המזון באופן שמזיק לבריאות.**

להלן מספר דוגמאות של כימיקלים מסוכנים הנמצאים בחומרים הבאים במגע עם מזון ועלולים לחדור למזון:

- **פתאלאטים** - קבוצת כימיקלים המשמשים לריכוך פלסטיק. ידועים כחומרים המשבשים את הפעילות של המערכת ההורמונאלית של הגוף. חלק מחומרים אלו אף מוגדרים כחומרים העלולים להיות מסרטנים. כמו כן, פתאלאטים מפריעים להתפתחות מערכת הרבייה הזכרית ומשפיעים על רמות הטסטוסטרון בגוף.
- **ביספנול A** - כימיקל הנמצא בפלסטיק מסוג פולי-קרבונאט ובציפוי הפנימי של פחיות שימורים ופחיות שתייה. מחקרים מצאו קשר בין חשיפה ל-BPA לבין השפעות בריאותיות פוטנציאליות רבות כולל: פגיעה במערכת ההורמונאלית, פגיעה במערכת הרבייה, התפתחות סרטן השד, השפעה על משקל לידה, פגיעה בהתפתחות המוח ובערמונית ופגיעה בהתנהגות בעוברים.
- **מתכות כבדות (קדמיום, עופרת וכד')** - מצויות בצבעים ובפיגמנטים של כלי אוכל ובישול וידועות כמסוכנות מאד לבריאות. עופרת ידועה כרעילה למערכת העצבים ומסוכנת במיוחד עבור תינוקות וילדים. קדמיום מסווג כחומר מסרטן וודאי בבני אדם וכן קשור למחלות כליות, מחלות ריאות, פגיעה בעצמות ואף לשיבוש הפעילות ההורמונאלית.

^[1] National Research Council (US) Committee on Pesticides in the Diets of Infants and Children. Washington DC: 1993

- **חומרים רב-מופלרים (Perfluorinated Chemicals) - משמשים למנוע הידבקות של מזון לכלי בישול או לדחיית שמנים שמקורם במזון מאריזות המזון.** כימיקלים אלו מצטברים בגוף ובסביבה למשך זמן רב. נמצאו עדויות לקשר בין חומרים אלו לבין פגיעה במערכת ההורמונאלית, פגיעה בתפקוד המערכת החיסונית, פגיעה בכבד, בהתפתחות עוברים ועוד. חלק מהחומרים מסווגים כחשודים כמסרטנים בבני אדם.

בישראל, תחום החומרים שבאים במגע עם מזון, מוסדר בעיקר על ידי תקנים – מסמכים טכניים במהותם, אשר בנוגע לסוגיית המזהמים במזון מפרטים לכל היותר מהן רמות הנדידה המותרות של החומרים השונים אל המזון ובאלו שיטות בדיקה יש לנקוט לצורך זיהוי וניטור.

הסמכות ליצירת תקנים ולפיקוח ולאכיפה על תקנים נתונה לשר הכלכלה. **באופן פרדוקסאלי, לשר הבריאות סמכות ומעורבות מוגבלות ביותר בעניין.** ראוי לציין כי מבדיקה שערכנו עולה כי **רמת הפיקוח והאכיפה בישראל אינה מספקת.** לעומת זאת, באירופה ובארצות הברית התחום מוסדר בחקיקה ראשית, מה שמאפשר לרגולטור שילוב של עקרונות החורגים מהוראות טכניות גרידא. חסרה תקינה עבור חלק מהחומרים שבאים במגע עם מזון, דוגמת חומרים העשויים ממתכת, נייר, קרטון או חומרים ממוחזרים. **כמוכן, ישנם מוצרים אשר חל עליהם תקן רשמי ומחייב אולם על מנת לשחרר אותם מהמכס ולהפיץ אותם בישראל, אין דרישה לבצע בדיקות בפועל והיבואן נדרש רק להגיש תצהיר על התאמתם לתקן.**

אנו ממליצים לאמץ בישראל את הרגולציה האירופאית בתחום החומרים שבאים במגע עם מזון. כלומר, להטמיע עקרונות והוראות בחקיקה, אשר ישלימו את ההוראות הטכניות המוסדרות בתקנים ויאפשרו הגנה גבוהה יותר על בריאות הציבור וניהול הדוק יותר של תחום רווי התפתחויות זה.

המלצות לעקרונות חקיקה:

- **יש להטמיע בחוק הישראלי את העיקרון האירופי, הקובע איסור על ייצור, החזקה, מכירה או שיווק של חומרים הבאים במגע עם מזון במידה והם גורמים לנדידה של חומרים למזון ברמות שעלולות לסכן את בריאות האדם.¹**
- **על החוק לקבוע כללים ברורים בנוגע לפיקוח ואכיפה.** זאת על מנת להבטיח אכיפה אפקטיבית, עמידה בהוראות החוק והתקנות ושמירה על בריאות הציבור.
- **יש להקים גוף מקצועי מדעי שיהיה מחויב, בין היתר, להמליץ על רשימת החומרים המותרים לשימוש במגע עם מזון ולהתייחס להתפתחויות הטכנולוגיות בתחום.** בניסוח המלצותיו יתחשב גוף זה בחשיפה הישראלית הכוללת למזהמים, בין היתר באמצעות הערכת הסיכונים הקיימים וניהולם.
- **תפורסם בתקנות רשימה פוזיטיבית של כל החומרים המותרים לשימוש במגע עם מזון.**

¹ סעיף 3 לרגולציה האירופאית הכללית לחומרים שבאים במגע עם מזון (Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food (להלן: "הרגולציה הכללית").