**Spór o plastikowe pudełko**

**W branży cateringów dietetycznych zawrzało po tym, jak Anna Mucha opublikowała na Instagramie film, na którym opowiada o swoich problemach zdrowotnych. Winą obarcza w nim firmy zajmujące się dostarczaniem tzw. diet pudełkowych. Jej zdaniem plastikowe opakowania, w których przewożone są posiłki, spowodowały u niej nieprzyjemne dolegliwości. Czy plastik dopuszczony do kontaktu z żywnością może mieć szkodliwy wpływ na nasz organizm?**

Film aktorki nie jest już dostępny na jej koncie, jednak jej opinia odbiła się szerokim echem w mediach. Zdaniem Anny Muchy, pojemniki, w których otrzymywała dania, były na swój sposób toksyczne:

– *Prawdopodobnie to kwestia częstej i naturalnej, oczywistej sytuacji, w której jedzenie jest podgrzewane w plastiku. Albo jest pakowane na ciepło do plastiku, do tego jest przykryte folią, żeby nam się nie rozpadło w czasie podróży. Tego typu sposób, zdecydowanie nie dla mnie, mój organizm protestuje. Ja protestuję* – wyjaśnia aktorka, cytowana przez serwis internetowy RadioZet.pl.

Wielu właścicieli firm oferujących diety pudełkowe nie kryje rozczarowania tą opinią, która negatywnie wpływa na wizerunek całej branży. Ich zdaniem stwierdzenia o rzekomej szkodliwości opakowań, w których dostarczane są dania, nie znajdują swojego odbicia w rzeczywistości. Jak to jest z tymi pudełkami i czy faktycznie plastik może nam zaszkodzić?

**Plastik plastikowi nierówny**

Pod pojęciem plastik kryje się wiele różnych tworzyw i tylko niektóre z nich są dopuszczone do przechowywania żywności. W plastikowych pojemnikach niepokoi nas zazwyczaj potencjalna obecność bisfenolu czy sytrenu. Okazuje się jednak, że istnieją tworzywa całkowicie bezpieczne, jak np. polipropylen (oznaczony na opakowaniu PP lub cyfrą 5) czy polietylen (HDPE), które nie wykazują negatywnego wpływu na nasze zdrowie.

 – Żadne cząstki polipropylenu nie przechodzą do żywności w temperaturze do 100°C. Co ważne, do jego produkcji nie stosuje się plastyfikatorów, jak bisfenol A. Warto wiedzieć, że to właśnie z polipropylenu produkuje się tacki, jakie stosuje zdecydowana większość cateringów dietetycznych – tłumaczy dietetyk i technolog żywności, dr Krystyna Pogoń, właścicielka firmy Dietific.

Oczywiście, na rynku spotkamy także opakowania produkowane z innych tworzyw, które budzą większe wątpliwości badaczy. Wśród nich znajdują się: politereftalan etylenu (PET lub PETE), polichlorek winylu (PVC) czy polistyren (PS). Użytkowanie ich w nieodpowiedni sposób może doprowadzić do uwalniania się toksycznych związków chemicznych, które faktycznie w dłuższej perspektywie mogą szkodzić naszemu zdrowiu. W środowiskach naukowych mówi się, że groźny bisfenol A (BPA) powoduje na przykład zaburzenia hormonalne, raka, sprzyja nadwadze i nadpobudliwości u dzieci.

W dzisiejszym świecie bardzo rozpowszechniony jest np. politereftalan etylenu, z którego wykonane są m.in. butelki od wody, napojów, soków, a także wieczka od kaw sprzedawanych na wynos. A badania wyraźnie wskazują, że opakowania PET mogą być źródłem tzw. ksenoestrogenów, czyli związków chemicznych, wpływających na nasz układ hormonalny. Pod wpływem promieni słonecznych, zawarte w tym plastiku substancje, często przedostają się do przechowywanych w nim produktów spożywczych i są przez nas spożywane.

– *Profesjonalne firmy przygotowujące catering dietetyczny przykładają wielką wagę do bezpieczeństwa swoich klientów, bo przecież bez bezpieczeństwa nie da się mówić o zdrowym odżywianiu. Opakowania są ważnym elementem całego produktu, na który zwracamy uwagę. Wszystkie pudełka, jakie stosujemy posiadają stosowne atesty i spełniają wymagania jakościowe kilkunastu różnych norm, które gwarantują, że są one całkowicie bezpieczne do przechowywania i podgrzewania żywności* – tłumaczy dr Krystyna Pogoń.

**Branża widzi problem i staje się bardziej eco-friendly**

W całej sytuacji nie chodzi jednak tylko o aspekty zdrowotne. Jeśli spojrzeć na zagadnienie z szerszej perspektywy, to okaże się, że nie bez znaczenia są tutaj także kwestie ekologiczne.

– *Anna Mucha poruszyła rykoszetem inny ważny problem. Wszyscy powinniśmy zastanowić się, co dalej z nadprodukcją plastiku. Plastik to realny problem i zagrożenie dla współczesnego świata na wielu płaszczyznach* – mówi Łukasz Sot, współwłaściciel Cateromarket.pl, platformy do zamawiania diet pudełkowych online.

– *Dobrą wiadomością jest to, że coraz więcej firm cateringowych jest świadoma zagrożenia dla środowiska i niektórzy już poczynili pierwsze kroki.*

Dobrym przykładem dla innych może być wspomniany catering Dietific, czy kilka innych firm, jak warszawski Przełom w Odżywianiu czy Fit Apetit lub trójmiejska Rukola, które już jakiś czas temu wprowadziły do swojej oferty opakowania w 100% biodegradowalne i kompostowalne, np. na bazie papieru czy trzciny cukrowej. Ich zaletą jest to, że są absolutnie neutralne dla środowiska. Tym śladem podążają powoli kolejni, a wielu dostawców eksperymentuje dodatkowo ze zwrotnymi opakowaniami wielokrotnego użytku.

– *Branża widzi problem. Branża cateringowa zmienia się na lepsze. Jednak na pełne dostosowanie się do bycia eko-friendly potrzebuje jeszcze trochę czasu* – tłumaczy przedstawiciel Cateromarket.pl i dodaje: – *Współczujemy pani Annie Musze z powodu jej choroby i życzymy jej szybkiego powrotu do zdrowia. Bylibyśmy jednak sceptyczni wobec wyciągania daleko idących wniosków i zrzucania odpowiedzialności na firmy cateringowe. Plastik otacza nas ze wszystkich stron, dlatego wskazanie jednego winowajcy jest niezwykle trudne* – podsumowuje Łukasz Sot.