

Sacolas retornáveis podem apresentar riscos de intoxicação alimentar

Boletim do Instituto IDEAIS – BI, 21/11/2017

Fonte: BBC News



As sacolas retornáveis representam um risco de intoxicação alimentar se elas são usadas para transportar alimentos crus, como carne e peixe, alerta entidade de proteção do consumidor.

A Agência de Segurança de Alimentos diz que, mesmo que não haja vazamento, as embalagens podem conter vestígios de bactérias nocivas que podem causar problemas no estômago.

Os compradores devem ter sacos separados para alimentos crus, alimentos prontos para comer e itens domésticos, como detergente.

Leia matéria completa, em inglês, em : <http://www.bbc.com/news/health-41467099>

Nota do IDEAIS: Sacolas plásticas recicláveis e biodegradáveis produzidas com insumos certificados pela ABNT PE-308.01 evitam a contaminação dos alimentos e são ambientalmente melhores que as de plástico comum. As 100% biodegradáveis não permanecem poluindo o meio ambiente, matando a vida selvagem e não geram microplásticos que contaminam nossos alimentos e água.