



plásticos #8 MITOS Y REALIDADES

MITO “Calentar comida en recipientes de plástico es perjudicial para la salud”



NO!

REALIDAD

Los plásticos diseñados para calentar comida en el microondas, como el Polipropileno (PP), fueron desarrollados para resistir altas temperaturas. La seguridad depende del uso correcto del envase y del cumplimiento de las normas que regulan los materiales en contacto con alimentos.

Los envases aptos para calentar comida en microondas se fabrican bajo regulaciones internacionales estrictas. Utilizados adecuadamente, son una herramienta segura y práctica para la conservación y calentamiento de alimentos.



¿Cómo identificar un envase seguro?

Los envases aptos para microondas deben superar ensayos de migración y resistencia térmica regulados por organismos nacionales e internacionales. En Argentina, el Código Alimentario Argentino y ANMAT establecen las sustancias permitidas para contacto con alimentos y uso térmico.



Los recipientes aptos para alimentos y microondas incluyen símbolos universales:



Indica el material con el cual está hecho el recipiente, Polipropileno



Indica que es apto para calentar la comida en microondas



Indica que es apto para estar en contacto con alimentos

¡Recordá verificar siempre el símbolo de aptitud para microondas!

Los recipientes diseñados para calentar comida en microondas son una opción segura, respaldada por normativas internacionales de seguridad alimentaria, y son de uso habitual en la vida cotidiana por su practicidad para conservar y calentar alimentos.



#reciclemosjuntoslosplasticos

#economicircular