



Asociación Nacional de Industrias del Plástico, A.C.

Bisfenol A, fuera de la Industria de envases plásticos para lácteos: ANIPAC

- Los productos que se producen en nuestro país, son seguros, cumplen con normativas, y los destinados a la contención de alimentos ayudan a extender la vida de estos y promueven conceptos de la economía circular (reuso, reducción, reciclado).

La Asociación Nacional de Industrias del Plástico aclaró que los productos que se producen en nuestro país, son seguros, cumplen con normativas, y los destinados a la contención de alimentos ayudan a extender la vida de estos y promueven el concepto de Economía Circular. En nuestro país, los materiales utilizados en los envases para lácteos (como el yogurt o la crema) no utilizan el Bisfenol A en sus componentes.

El Presidente de la ANIPAC, el Ing. Aldimir Torres, destacó la existencia de la normativa de sustancias en productos plásticos, lo que permite de forma segura la reutilización de diversos envases para fines como el envase y la conservación de alimentos.

“No hay estudios serios que demuestren que enfermedades como el cáncer sean por el consumo de alimentos preservados en plásticos. Cuando existe transferencia de sustancias se lleva a cabo a temperaturas excesivamente elevadas, las cuales no están presentes durante el consumo y almacenamiento de alimentos. La Industria ha buscado la regulación de los productos plásticos y los aditivos utilizados en su elaboración, tal es el caso de las normas de la Food and Drug Administration (FDA) y de Normas Mexicanas para plásticos utilizados para envases de alimentos y bebidas como es el PET. Y el BPA no se utiliza en nuestro país desde hace años, a pesar de que hay estudios que indican que no hay daños si se usa según lo previsto ”, dijo.

Torres Arenas comentó que en México al año se generan más de 26 millones de toneladas de residuos orgánicos provenientes del desperdicio de alimentos. Destacó la función del plástico como un gran aliado para la preservación de estos para evitar que se conviertan en residuos.

“Por su inocuidad, limpieza, economía y demás características, el plástico es un elemento perfecto para preservar alimentos. Lo vemos en películas plásticas que logran extender la vida de algunas verduras por hasta 14 días. O los envases plásticos que preservan la vida de lácteos y pueden ser reutilizados después para guardar alimentos y que, mientras se encuentran en buen estado y sean lavados





eliminando residuos, pueden ser utilizados varias veces para este fin, antes de llegar a la etapa final de si vida útil y someterse al reciclaje” finalizó.

Asociación Nacional de Industrias del Plástico, A.C.

Por lo anterior, se hace un atento llamado a no tergiversar la información indicando sobre el posible daño que tendría el re uso de recipientes (envases).

COMPROMETIDOS CON LA COMPETITIVIDAD
Y SUSTENTABILIDAD DEL PLÁSTICO

