

Storm in een pak hagelslag

Reststoffen uit inkt komen via verpakkingen van gerecycled papier in ons eten terecht. Hoe schadelijk dat is, weten we niet. 'In tientallen jaren zijn toxicologen niet in staat geweest de risico's te bepalen.' In de tussentijd bespeelt actiegroep Foodwatch de publieke opinie.

tekst Rob Ramaker illustratie Geert-Jan Bruins

Niks is Nederlandser dan hagelslag op je boterham. Elke morgen pakken op talloze ontbijt tafels pakken met de geliefde zoetigheid. Maar sommige van deze hagelslagdozen worden, net als verpakkingen van bijvoorbeeld rijst en melk, gemaakt van gerecycled karton en papier. Dat betekent dat ze ongewenste reststoffen uit inkt kunnen bevatten. Sinds vorig jaar woedt een discussie over hoe gevaarlijk die vervuiling is.

De onrust spitst zich toe op twee categorieën stoffen, genaamd MOSH en MOAH (zie kader). Beide komen na recycling van bijvoorbeeld met inkt bedrukte kranten en tijdschriften terecht in voedselverpakkingen. Hieruit kunnen de stoffen vervolgens 'migreren' naar het verpakte voedsel. Daarnaast kunnen dergelijke stoffen ook tijdens de productie (via smeermiddelen van machines) en het transport (via bulkverpakkingen) in ons eten terecht komen.

AROMATISCHE VERBINDINGEN

Het is een feit dat MOSH en MOAH in verpakkingen en ons voedsel voorkomen. Actiegroep Foodwatch maakte dat in oktober 2015 nog eens duidelijk. Ze onderzochten voor 120 producten uit Nederland, Frankrijk en Duitsland de verpakking en inhoud. Foodwatch mikte hierbij expliciet op producten met verwachte verontreiniging. In 43 procent van de levensmiddelen werden daadwerkelijk MOAH aangetroffen. In 83 procent zaten sporen van MOSH.

Grote vraag is of er ook gezondheidsrisico's zijn. 'Het lastige is dat het niet om één stof

gaat, maar om een mengsel', zegt Ron Hoogenboom, toxicoloog bij Rikilt. Onder de noemer MOAH schuilt niet één, maar een enorm aantal verbindingen. Die verbindingen hebben allemaal een chemische ringstructuur. In vaktermen: ze zijn aromatisch. 'En bij aromatische verbindingen ontstaat snel de verdenking dat ze kankerverwekkend zijn', zegt Hoogenboom, 'terwijl genoeg stoffen dat helemaal niet zijn.'

'REDEN TOT ZORG'

De risico-inschatting is bij deze stoffen lastig, bevestigt Ulphard Thoden van Velzen, onderzoeker bij Wageningen Food & Biobased Research. Voor het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV) maakte hij een literatuuroverzicht. 'In tientallen jaren zijn toxicologen niet in staat geweest de risico's te bepalen.' Dit komt, zegt ook Thoden van Velzen, doordat het gaat om mengsels met 'tienduizenden stoffen waarvan we meestal niet weten hoe de structuur eruitziet'. Maar ook proeven met stoffenmengsels leverden geen reproduceerbare resultaten op. Op korte termijn gaat hier waarschijnlijk geen verandering in komen, denkt hij. En dus blijft het oordeel van de Europese

toezichthouder EFSA – 'reden tot zorg, maar geen scherpere normen' – gewoon gelden. Tot er nieuwe inzichten volgen.

Foodwatch wil echter niet wachten tot onderzoek duidelijk maakt welke vormen van MOAH en MOSH onveilig zijn. 'Wij draaien het om', zegt woordvoerder Sjoerd van der Wouwe: eerst moet worden bewezen dat stoffen veilig zijn voordat ze in verpakkingen – en voedsel – mogen belanden. Dit betekent volgens Van der Wouwe dat er strikte grenzen moeten worden gesteld aan de toegestane hoeveelheid MOSH. Het als gevaarlijker ingeschatte MOAH zou helemaal niet in voeding mogen belanden. In de praktijk ziet Foodwatch het liefst dat voedselproducten een functionele barrière, zoals een binnenzak, krijgen.

Er bestaan al allerlei opties om te voorkomen dat MOAH en MOSH in ons eten belanden, zegt Thoden van Velzen. Behalve een extra binnenzak kan papier worden ontinkt – dit verwijderd 20 tot 50 procent van de inkt – voordat het wordt gerecycled. Een ander proces voegt een absorberende stof toe die vervuilde stoffen vasthoudt en het mogelijk maakt deze bij een volgende recycleronde te verwijde-

WAT ZIJN MOAH EN MOSH?

MOAH (*mineral oil aromatic hydrocarbons*) en MOSH (*mineral oil saturated hydrocarbons*) zijn twee groepen stoffen met lange koolwaterstofketens. Je kunt ze vinden in de minerale oliën in drukinkt. Na recycling van kranten tot voedselverpakkingen duiken ze ook hier op. MOSH en MOAH zijn paraplu termen waarachter grote aantallen verbindingen zitten. MOAH hebben allemaal een chemische ring in de structuur. Slechts van een klein aantal stoffen is de exacte structuur bekend.

ren. Dat procedé heeft als voordeel dat de ongewenste stoffen echt uit de roulatie verdwijnen. Ook zouden drukkers meer oplosmiddelen op plantaardige basis kunnen gaan gebruiken. Dit is in Japan gebeurd, zegt Thoden van Velzen. Daar zitten nu veel minder MOSH en MOAH in gerecycled papier.

LIPPENBALSEM

Onderzoeker Thoden van Velzen merkt dat de discussie over MOAH en MOSH zich toespitst op de rol van verpakkingen en voedsel. En dat terwijl niet zeker is of dat wel de belangrijkste bron is van MOAH en MOSH die in ons lichaam worden gevonden. 'Je komt er ook mee in contact via smeermiddelen, benzinstations, cosmetica en lippenbalsem. De relatieve bijdrage van elke bron weten we niet.' De focus op MOAH en MOSH als 'molecule of the month' voelt voor hem ietwat willekeurig.

Van der Wouw van Foodwatch heeft niet zoveel boodschap aan dit soort tegenwerpingen. 'Dat zijn argumenten die vooral worden gebruikt door de industrie om geen maatregelen te hoeven nemen.' Op grond van de huidige kennis ziet hij voldoende grond en opties om in te grijpen. Hij vindt dat minister Schippers van Volksgezondheid het issue niet voortvarend oppakt. Zij antwoordde op Kamervragen van de ChristenUnie – gesteld naar aanleiding van het Foodwatch-onderzoek – dat ze het onderwerp in Brussel heeft aangekaart en dat onderzoeksinstituut RIVM onderzoek doet naar de risico's. Verder merkte ze op dat in Nederland nog geen instanties zijn die de gehalten van de stoffen daadwerkelijk meten. Zonder dit soort informatie is het lastig om normen te stellen, aldus Schippers. Bij Rikilt, zegt Hoogenboom, wordt inmiddels nagedacht over mogelijke meetmethoden.

LIDL EN JUMBO

In de praktijk heeft Foodwatch geen nieuwe regels nodig om haar zin te krijgen. De dreiging van negatieve publiciteit blijkt voldoende om in ieder geval enkele bedrijven in beweging te krijgen. Op 17 augustus meldde Foodwatch triomfantelijk dat supermarktketens Lidl en Jumbo geen sporen meer van MOAH zullen accepteren

in bijvoorbeeld melkverpakkingen. Ze gaan de leveringsvoorwaarden hierop aanpassen. Voor MOSH komt er een strenge grens. Wordvoerder Van der Wouw van Foodwatch verwacht dat andere supermarkten snel zullen volgen. 'Je kunt als bedrijf kiezen voorop of achterop te lopen. Voorlopers zullen we *famen* en achterlopers *shamen*.' 

