

# BAHAN KIMIA DALAM KEMASAN MAKANAN:

## REKOMENDASI KEBIJAKAN UNTUK MELINDUNGI KESEHATAN MANUSIA

Secara global, 12,000 bahan kimia yang kontak dengan makanan digunakan dalam pembuatan bahan kemasan makanan (FCM)— produk bersentuhan langsung dengan makanan, seperti kemasan makanan, wadah penyimpanan dan peralatan pabrik. Banyak bahan kimia yang kontak dengan makanan berpindah atau melebur dari kemasan makanan ke konten makanan atau minuman yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Penelitian menunjukkan sebagian besar penduduk kemungkinan terpapar bahan kimia jenis ini disebabkan oleh bahan kimia yang keluar dari kemasan. Meskipun demikian, sebagian besar peraturan yang memastikan keamanan bahan kimia yang kontak dengan makanan dan uji toksisitas tidak memadai di seluruh dunia.

Sementara itu, sebagian besar tingkat ancaman yang ditimbulkan oleh bahan kimia dalam kemasan makanan masih belum diketahui, pada bulan Maret 2020, 33 orang ilmuwan ternama mengungkapkan keprihatinannya dengan mengeluarkan [pernyataan konsensus tentang dampak bahan kimia yang kontak dengan makanan terhadap kesehatan manusia](#). Mereka menyatakan bahwa banyaknya bahan kimia yang diketahui sangat berbahaya bagi kesehatan manusia digunakan dalam kemasan makanan dan lebih banyak bahaya yang mungkin ada tetapi tidak dievaluasi secara memadai dikarenakan peraturan yang buruk. Berdasarkan pernyataan tersebut, organisasi masyarakat sipil/kepentingan umum menerbitkan [Deklarasi Kepedulian](#) yang ditandatangani oleh lebih dari 200 organisasi di seluruh dunia, yang menyerukan tindakan dari para pembuat keputusan.

Regulator di seluruh dunia harus bertindak untuk memastikan semua kemasan makanan bersifat aman – dalam penggunaan kembali dan daur ulang. Terutama, peraturan tentang kemasan makanan harus:

- menetapkan protokol penilaian resiko yang tegas untuk semua bahan kemasan makanan (FCM), menggunakan metode yang paling protektif
- mewajibkan penilaian bahaya kesehatan yang ditimbulkan oleh paparan campuran bahan kimia dan paparan kumulatif dari kemasan makanan serta sumber lainnya seperti kosmetika, pestisida, tekstil dan lainnya
- mewajibkan produsen kemasan makanan untuk sepenuhnya mengidentifikasi, mengungkapkan dan memberi label bahan kimia yang digunakan dalam produk mereka dalam sepanjang rantai pasokan
- menghentikan penggunaan bahan kimia berbahaya dalam kemasan makanan.
- memastikan integrasi konten daur ulang dalam bahan kemasan makanan (FCM) tidak mengancam kesehatan publik
- mendukung transisi menuju kemasan aman dan dapat digunakan kembali.



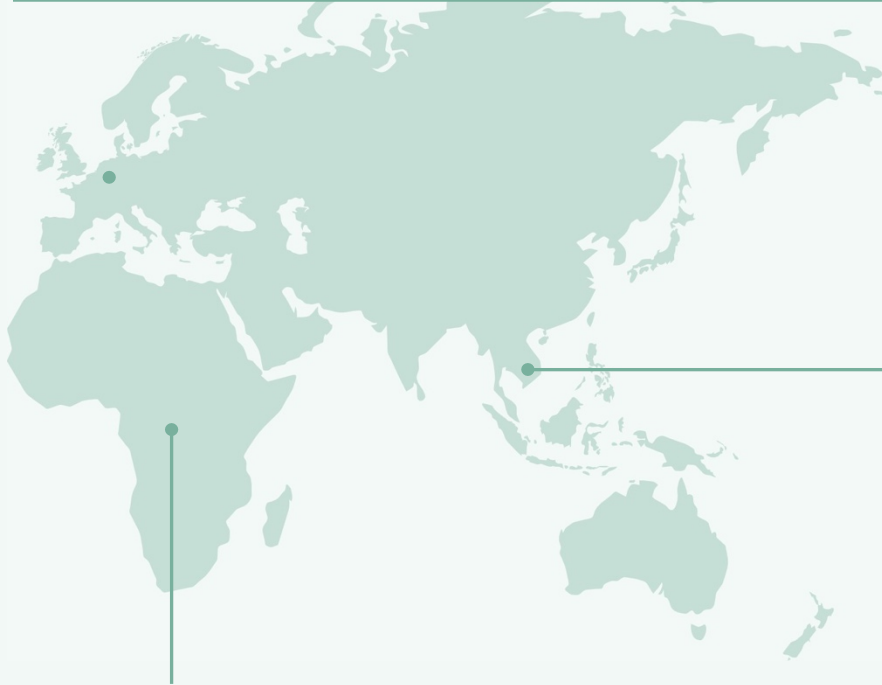
**DI AMERIKA SERIKAT**, Badan Pengawas Makanan dan Obat (FDA) serta Kongres harus mengubah program Aditif Makanan tidak langsung untuk menghentikan penggunaan bahan kimia berbahaya dalam kemasan makanan dan melakukan transisi ke kemasan yang lebih aman, dapat digunakan kembali dan diisi ulang. Regulator terutama sebaiknya mengharuskan:

- penilaian resiko pada semua dengan tinjauan dan persetujuan akhir dari FDA.
- pengecualian untuk persyaratan penilaian resiko (menurut Ambang Batas, GRAS/secara umum diakui aman, dan Doktrin Polimer Dasar) dihapuskan.
- penilaian resiko menggunakan studi pemberian makan dan mengevaluasi gangguan endokrin serta dampak pada reproduksi dan tumbuh kembang
- semua bahan kimia digunakan dalam kemasan makanan ditampilkan pada label produk.

**DI AMERIKA LATIN**, negara anggota Mercosur, blok perdagangan di Amerika Selatan, memiliki peraturan paling mapan tentang kemasan makanan. [Resolusi Kelompok Pasar Umum Mercosur](#) mencakup daftar positif terdiri dari aditif, monomer, dan polimer, serta ketentuan umum dan batas migrasi secara keseluruhan. Banyak dari resolusi ini serupa dengan undang-undang Uni Eropa dan peraturan FDA Amerika Serikat yang relevan tentang aditif makanan. Dikarenakan peraturan di AS dan Uni Eropa gagal yang jauh dari ekspektasi untuk melindungi kesehatan manusia, maka Amerika Latin perlu menentukan langkah yang lebih terukur.

**UNI EROPA (UE)** berkomitmen merevisi undang-undang tentang bahan kemasan makanan (FCM), ketidakcukupan undang-undang saat ini diakui oleh berbagai pemangku kepentingan. Hal ini memberikan kesempatan besar bagi UE untuk memastikan ekonomi melingkar yang bebas racun, dan terutama untuk:

- menetapkan aturan yang selaras untuk semua kemasan makanan pada tingkat UE
- menegakkan penilaian resiko, terutama untuk mempertimbangkan zat yang ditambahkan secara sengaja (*non-intentionally added substances/NIAS*) dan efek gabungan dari paparan bahan kimia melalui berbagai sumber
- memastikan konsistensi antara undang-undang tentang FCM dan undang-undang tentang bahan kimia (REACH) tidak digunakan dalam kemasan makanan
- memastikan transparansi bahan kimia dalam FCM dan meningkatkan ketertelusuran di sepanjang rantai nilai, termasuk selama proses daur ulang
- memastikan standar keamanan yang sama untuk bahan daur ulang dan bahan asal, sehingga integrasi konten daur ulang dalam FCM, termasuk kemasan makanan, tidak mengorbankan kesehatan publik



#### DI WILAYAH ASIA PASIFIK,

Beberapa negara telah mengembangkan peraturan tentang bahan kemasan makanan (FCM) sebagai bagian dari hukum keamanan pangan umum mereka. Peraturan melarang atau membatasi penggunaan bahan berbahaya dan mengamankan pengujian kepatuhan untuk menjaga tingkat monomer vinil klorida, logam berat dan zat lainnya yang dianggap berbahaya menurut ambang batas meskipun rinciannya sangat bervariasi berdasarkan negaranya. Meskipun pedoman ASEAN menyediakan seperangkat aturan lengkap yang dapat digunakan oleh negara anggotanya, kurangnya petunjuk untuk menghentikan bahan kimia beracun dalam bahan kemasan makanan jelas ada. Kami meminta negara-negara di wilayah Asia Pasifik untuk:

- Mematuhi panduan ASEAN dan mendesak pedoman yang lebih kuat
- Menetapkan pedoman tentang kemasan bebas racun dan memasukkan penghapusan bahan kimia dalam kemasan makanan
- Memastikan partisipasi OMS/akademisi dalam pemantauan
- Memastikan akses publik terhadap informasi dan dokumen kepatuhan bahan kemasan makanan
- Menyediakan alternatif dengan adanya insentif dari stasiun pengisian ulang dan toko tanpa limbah, dan insentif pengembangan program mata pencaharian berbasis masyarakat sebagai sistem pengiriman alternatif, serta bahan alami dan lokal
- Menetapkan jadwal penghentian singkat untuk penggunaan sachet (misalnya, dengan memasukkan sachet dalam larang produk sekali pakai)
- Wajib adanya pelabelan atas bahan kimia yang digunakan dalam kemasan dan berkenaan dengan resiko kesehatan terkait.

**DI AFRIKA**, Sementara beberapa negara termasuk Tunisia, Aljazair dan Nigeria memiliki undang-undang berkenaan dengan keamanan kemasan makanan, Afrika Selatan memiliki spesifikasi paling detail tentang kemasan makanan. Undang-Undang bahan makanan, Disinfektan, dan Kosmetik (FDCA) mengontrol penjualan, pembuatan, impor dan ekspor makanan dan kemasan makanan, dan undang-undang seperti R879/2011 dan R962/2012 melarang penggunaan Bisphenol A (BPA) untuk botol bayi dan menyimpan bahan beracun, bahan atau bahan lainnya yang dapat mencemari atau merusak makanan dari wadah makanannya. Moroko juga mengembangkan rancangan peraturan tentang bahan kemasan makanan, yang mengandung ketentuan yang serupa dengan Peraturan Kerangka UE (EC) No. 1935/2004 tentang bahan dan benda yang dimaksudkan untuk kontak dengan makanan.