



## 2.2

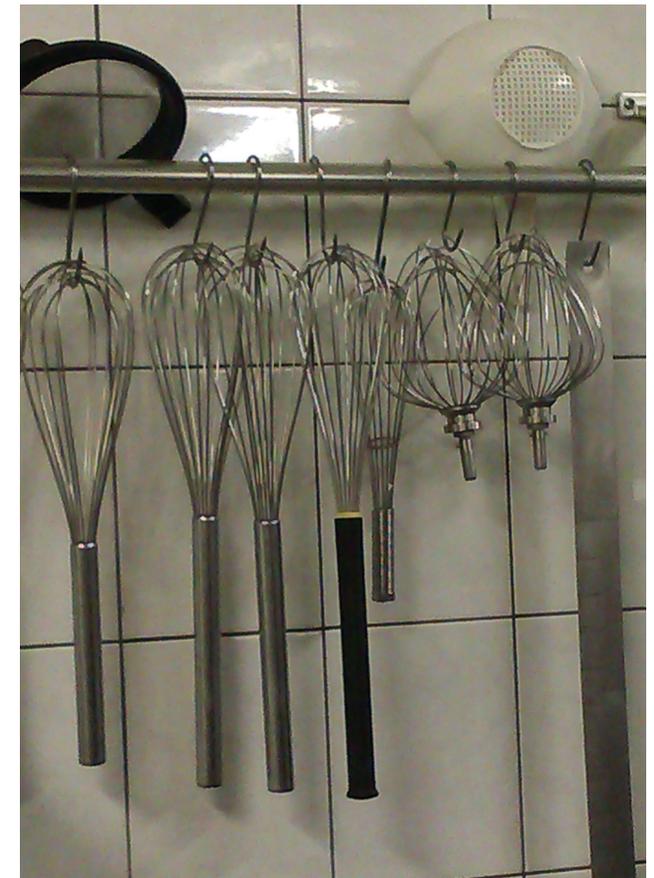
# Kontaktmaterialien

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Kontaktmaterialien

Alle Arbeitsgeräte, Oberflächen und Materialien, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln haben





## Hauptanforderungen an Kontaktmaterialien

Bei Einsatz für vorgesehene Anwendung dürfen Lebensmittelkontaktmaterialien nicht:

- Ihre Bestandteile in gesundheitsgefährdenden Mengen an das jeweilige Lebensmittel abgeben
- Die Zusammensetzung des Lebensmittels oder seine organoleptischen Eigenschaften in nicht annehmbarer Weise verändern

(Verordnung (EG) Nr. 1935/2004)





# Was ist eine Konformitätserklärung (KE)?

- Der Lebensmittelunternehmer muss darauf achten, dass er nur zugelassene und geeignete Lebensmittelkontaktmaterialien einsetzt
- Um dies sicherzustellen, hat er eine Konformitätserklärung bei Kauf von Materialien, Maschinen und Equipment einzufordern
- In der EU sind KE für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff (einschließlich recyceltem Kunststoff), aktiven und intelligenten Materialien, Keramik und Zellglas verpflichtend.
- [https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food\\_Businesses/Food\\_Contact\\_Materials/DoC\\_example.pdf](https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Food_Businesses/Food_Contact_Materials/DoC_example.pdf)
- <https://www.bl.de/download/konformitaetserklaerung-bedarfsgegenstaende-kunststoff>  
(Muster siehe Seite 34 und 35)



<http://www.chromin.nl/industries/Foodgrade>



## Welche Gefahren können von Kontaktmaterialien ausgehen?

- Migration von Chemikalien aus den Lebensmittelkontaktmaterialien kann auftreten. Vergiftungserscheinungen sind nicht immer sofort bemerkbar. Eine Akkumulation von Chemikalien erfolgt nach und nach.

### Beispiele:

- Bisphenol A oder Phthalate aus Kunststoff oder Oberflächenmaterialien können den menschlichen Hormonhaushalt negativ beeinflussen.
- Schwermetalle aus Keramik, Farbstoffen oder Metallbehältern sammeln sich in menschlichen Organen und verursachen verschiedene Symptome.
- Flüchtige Substanzen aus Kunststoff, Papier und Karton können Geruchs- und Geschmacksfehler im Lebensmittel verursachen und sind zudem karzinogen.



## Hohes Risiko für Migration

- Lebensmittel mit hohem Fett- und/oder Wassergehalt
- Lebensmittel mit langer Haltbarkeit
- Lebensmittel, die in ihrer Verpackung großer Hitze ausgesetzt sind





## Was ist beim Kauf zu beachten?

- Das Lebensmittelkontaktmaterial muss als geeignet für die vorgesehene Verwendung verkauft werden.
- **Der Käufer** muss sich der Anforderungen, die für Kontaktmaterialien aufgestellt wurden, bewusst sein.
- **Der Verkäufer** kennt den Verwendungszweck für das Material.
- **Der Lebensmittelunternehmer** trägt die Verantwortung sicherzustellen, dass das Material korrekt und in Übereinstimmung mit ggf. vorhandenen Anwendungshinweisen eingesetzt wird.



## Rückverfolgbarkeit

- Das Rückverfolgbarkeitssystem sollte es dem Produzenten ermöglichen, die Kontaktmaterialien einen Schritt nach vorn und einen Schritt zurück zu verfolgen.

