



2.2

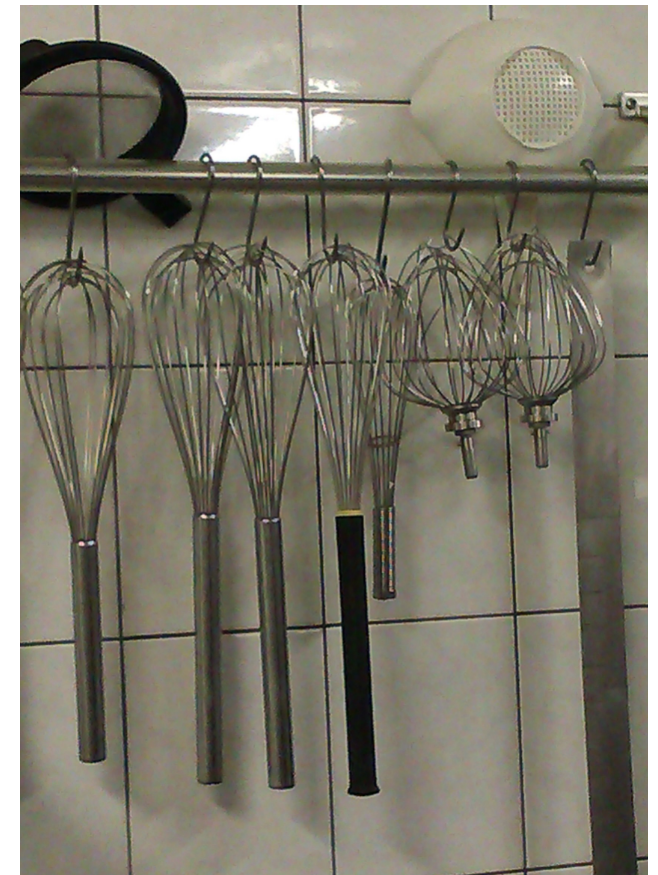
Kontaktmaterialien

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.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.

