



Europa-
Kommissionen

Fødevarekontakt- materialer



Sundhed og
fødevarsikkerhed

Fødevarekontaktmaterialer



Indledning

Fødevarer kommer i kontakt med mange materialer og genstande under deres produktion, forarbejdning, opbevaring, tilberedning og servering, inden de til slut forbruges. Sådanne materialer og genstande kaldes materialer bestemt til kontakt med fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer (FKM). Eksempler herpå er beholdere til transport af fødevarer, maskiner til fødevareforarbejdning, emballeringsmaterialer, køkkenredskaber og bordservice. Sådanne materialer bør være skal være så inaktive, at deres komponenter hverken påvirker forbrugernes sundhed negativt, eller

påvirker fødevarekvaliteten. For at sikre disse materialers sikkerhed, og for at fremme varernes frie bevægelighed, er der indført en række lovkrav og kontrolforanstaltninger i Den Europæiske Union (EU).

Flere oplysninger om materialer bestemt til kontakt med fødevarer findes på Europa-Kommissionens websted på http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm, som også indeholder links til al relevant lovgivning.

Lovgivning

EU-lovgivningen opstiller bindende regler, som fødevarer virkninger skal leve op til. Reglerne kan være generelle, f.eks. gælde for alle fødevarer kontaktmaterialer, eller kun finde anvendelse på specifikke materialer. EU-lovgivningen kan suppleres af medlemsstaternes nationale lovgivning, såfremt der ikke eksisterer specifikke EU-regler.

General lovgivning

Forordning (EF) nr. 1935/2004 opstiller harmoniserede EU-lovregler. Den fastsætter det generelle princip om, at alle materialer i kontakt med fødevarer skal være sikre og inaktive.



I henhold til principperne i forordning (EF) nr. 1935/2004 må materialer ikke:


- afgive stoffer til fødevarer i mængder, der kan frembyde en fare for menneskers sundhed,
- forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller en forringelse af deres smag eller lugt.

Desuden fastlægger denne rammelovgivning

- særlige regler for aktive og intelligente materialer (der ikke er udformet til at være inaktive),

- beføjelser til indførelse af yderligere EU-foranstaltninger for specifikke materialer (f.eks. for plast),

- den procedure, der skal følges for gennemførelse af sikkerhedsvurderinger af stoffer, der anvendes til produktion af materialer bestemt til kontakt med fødevarer, og som involverer [Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet](#),

- regler for mærkning, herunder en indikation for anvendelse (f.eks. som kaffemaskine, vinflaske, eller suppesæt) eller ved at gengive symbolet ,

- regler for dokumentation af overholdelse og sporbarhed.

God fremstillingspraksis

[Forordning \(EF\) nr. 2023/2006](#) sikrer konstant overholdelse af kravene til fremstilling af materialer bestemt til kontakt med fødevarer, f.eks. kravet om:

- lokaler, der er egnede til formålet og personalets opmærksomhed på kritiske produktionsfaser,
- dokumentation for eksistensen af kvalitetsstyrings- og kvalitetskontrollsystemer i lokalerne, og
- udvælgelse af passende udgangsmaterialer for fremstillingsprocessen med henblik på at sikre, at artiklerne i færdig tilstand er sikre og inaktive.



Regler for god fremstillingspraksis finder anvendelse på alle faser i hele processen, selv om produktionen af udgangsmaterialer er omfattet af anden lovgivning.

EU's lovgivning om specifikke materialer og stoffer

Ud over den generelle lovgivning er visse materialer bestemt til kontakt med fødevarer — keramiske materialer, regenereret cellulosefilm, plast (herunder genvundet plast), samt aktive og intelligente materialer — omfattet af specifikke EU-foreanstaltninger. Der findes desuden specifikke regler for visse udgangsstoffer, der anvendes til produktion af materialer bestemt til kontakt med fødevarer.



Den mest omfattende foranstaltning er EU-forordning om plastmaterialer og -genstande, [forordning \(EU\) nr. 10/2011](#). Den fastlægger reglerne for sammensætningen af plast bestemt til kontakt med fødevarer, herunder oprettelse af en EU-liste over stoffer, der er tilladt til brug i fremstillingen af plast bestemt til kontakt med fødevarer. Den tildeler hvert stof et specifikt nummer.

Kommunikation

Producenter af materialer bestemt til kontakt med fødevarer skal også sikre tilstrækkelig kommunikation om sikker brug af deres produkter.

Denne kommunikation bør være rettet mod downstream-brugere i forsyningskæden for at sikre passende brug af halvfabrikata, samt eventuelt instruktioner til forbrugerne for at informere dem om sikker og hensigtsmæssig brug af genstande.

Forordning 10/2011 opstiller regler for fastsættelse af plastmaterialers overholdelse af bestemmelserne og specifikationer for disse materialer, samt for begrænsninger i brugen af disse stoffer. Sidstnævnte omfatter migrationsgrænser, der specificerer, hvor mange stoffer der maksimalt kan tillades at migrere til fødevarer. Den samlede migration af stoffer fra et plastmateriale til en fødevarer, må ikke overstige 60 mg/kg fødevarer.

Indsatsen for at udnytte ressourcerne bedst muligt betyder, at genanvendelse bliver mere og mere almindelig i fremstillingen. [Forordning \(EF\) nr. 282/2008](#) fastsætter således regler for genbrugt plast i betragtning af, at det kan blive forurenet med ukendte stoffer.

Aktive og intelligente materialer forlænger holdbarheden ved at bevare eller forbedre emballerede fødevarers tilstand, ved at afgive

eller optage stoffer til eller fra fødevarer eller dens omgivende miljø. Som følge heraf er de fritaget fra den generelle regel om inaktivitet i forordning (EF) nr. 1935/2004. De specifikke regler i [forordning \(EF\) nr. 450/2009](#) er møntet på deres specifikke formål, f.eks.:

- optagelse af stoffer fra fødevareremballagens inderside, som f.eks. væske og ilt,
- afgivelse af stoffer til fødevarer, som f.eks. konserveringsstoffer,
- angivelse af udløb af fødevarer ved hjælp af farveændring som følge af forældelse og temperatur ved opbevaring

Der skal oprettes en EU-liste over stoffer, som er godkendt til anvendelse ved fremstilling af aktive og intelligente materialer.



Kommunikation i forsyningskæden opnås primært via en overensstemmelseserklæring. Mærkning er det vigtigste redskab for kommunikation med detailforhandlere og forbrugere.

Detailhandlere og forbrugere bør sikre, at de følger de korrekte anvisninger for anvendelse, så forurening af fødevarer med stoffer fra materialet undgås. En sådan forurening behøver ikke at være åbenlys, og brug af materialet til utilsigtede formål kan være usikker.





National lovgivning om specifikke materialer

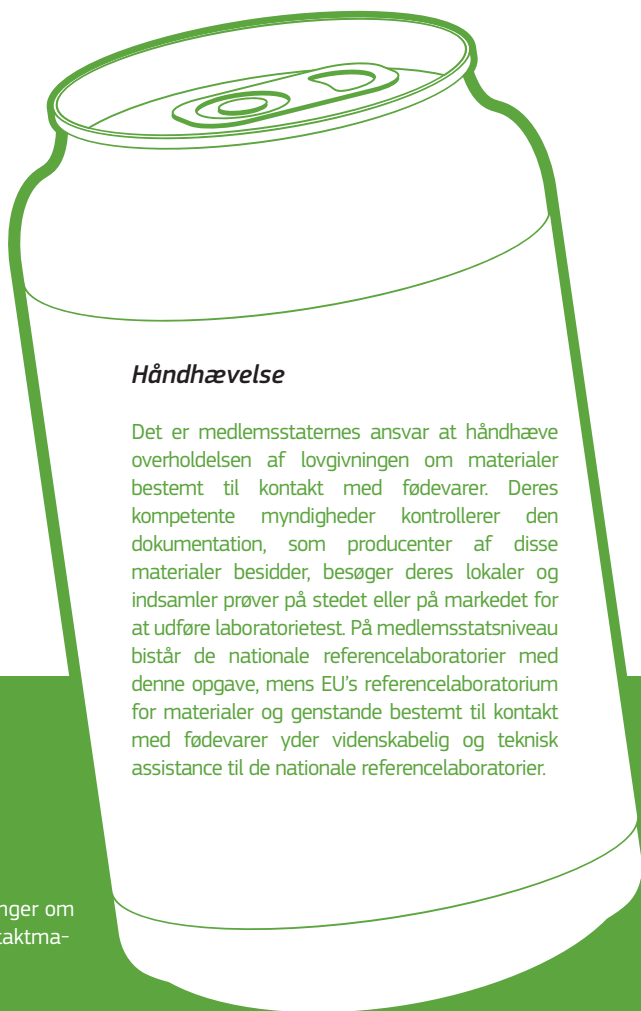
Når der ikke findes nogen specifik EU-lovgivning, kan medlemsstaterne udforme nationale foranstaltninger. Der findes f.eks. ingen specifikke EU-foranstaltninger om papir og pap metal, glas eller trykfarver. Nogle medlemsstater har derfor deres egne regler. En [oversigt](#) kan findes på Europa-Kommissionens websted.

Harmonisering og kommende lovgivning

Europa-Kommissionen er i øjeblikket ved at analysere branchens forsyningskæde, der er involveret i fremstilling og markedsføring af materialer beregnet til kontakt med fødevarer. Den er også ved at indsamle oplysninger om nationale foranstaltninger for materialer, for hvilke der ikke findes nogen specifik EU-lovgivning.



Europa-Kommission vil på basis af analysen vurdere effektiviteten af den nuværende situation, herunder fordelene, de administrative byrder og omkostningerne for erhvervslivet. Mulige lovgivningsmæssige uoverensstemmelser og forhindringer for den frie udveksling af disse materialer og genstande på EU-markedet vil ligeledes blive taget med i betragtning. Den efterfølgende rapport vil danne grundlag for en overvejelse af, hvilke skridt der eventuelt bør tages fremadrettet vedrørende materialer i EU bestemt til kontakt med fødevarer.



Håndhævelse

Det er medlemsstaternes ansvar at håndhæve overholdelsen af lovgivningen om materialer bestemt til kontakt med fødevarer. Deres kompetente myndigheder kontrollerer den dokumentation, som producenter af disse materialer besidder, besøger deres lokaler og indsamler prøver på stedet eller på markedet for at udføre laborietest. På medlemsstatsniveau bistår de nationale referencelaboratorier med denne opgave, mens EU's referencelaboratorium for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer yder videnskabelig og teknisk assistance til de nationale referencelaboratorier.



Flere oplysninger om fødevarerkontaktmaterialer



Publikationskontoret

Luxembourg, Den Europæiske Unions
Publikationskontor, 2015

© Den Europæiske Union, 2015
Gengivelse er tilladt med
kildeangivelse.

Printed in Luxembourg

Print

ISBN 978-92-79-51877-5

doi:10.2875/01931

EW-04-15-665-DA-C

PDF

ISBN 978-92-79-51862-1

doi:10.2875/64830

EW-04-15-665-DA-N