



**Projektrapport:
Material i kontakt
med livsmedel
Augusti 2013**

Thorbjörn Johansson
Marc Hess

Material i kontakt med livsmedel
Augusti 2013

Dnr:2013-10239
Utgivningsdatum: 2013-08-27
Utgivare: Miljöförvaltningen
Kontaktperson: Daniel Selin

Innehåll

Sammanfattning	4
Bakgrund	5
Syfte	7
Metod	7
Urval av förpackningsmaterial	7
Kontroll av livsmedelsanläggningar	8
Genomförande	8
Resultat	9
Användande av engångshandskar	9
Dokumentation – "Declaration of Compliance"	10
Rätt material vid produktion	11
Färdiga förpackningar	12
Förslutning av förpackningar	13
Spårbarhet	13
Sammanfattande diskussion	14
Framtida kontroll av material i kontakt med livsmedel	15
Bilagor	17
Checklista för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel	17
Bilaga till checklista med lagstöd	19

Sammanfattning

I samband med en inspektion i Sverige 2011 uppmärksammade EU:s kontrollorgan Food and Veterinary Office (FVO) att Sveriges kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel ej är tillräcklig.

Livsmedelskontrollen vid miljöförvaltningen i Stockholms Stad initierade därför ett riktat kontrollprojekt med syfte att få en övergripande bild av hur väl företagen i Stockholm uppfyller lagstiftningens krav när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

I projektet kontrollerades 43 livsmedelsföretag belägna i Stockholm. Av dessa var 33 producenter som producerar färdigförpackade livsmedel som tillverkas och transporteras till andra livsmedelsanläggningar. Övriga 10 företag var livsmedelsbutiker med tillverkning och försäljning av färdiga förpackningar som distribueras direkt till konsument på plats. Kontrollen inriktades till stor del på material vars yta kom i direkt kontakt med livsmedel, som exempelvis förpackningar och plasthandskar. Vid kontrollen låg fokus på att materialet som användes skulle vara godkänt för den aktuella typen av livsmedel samt att företagen kunde visa att de hade ett system för spårbarhet av förpackningsmaterial och engångshandskarhandskar.

Slutsatsen av projektet är att livsmedelsföretagare i stor utsträckning uppvisar en hög medvetenhet om hur viktigt det är att använda rätt förpackningsmaterial och engångshandskar för den sorts livsmedel som de producerar och/eller hanterar. Dock förlitar sig många företag på att producenterna av materialet som ska komma i kontakt med livsmedel har den kunskap som krävs för att uppfylla gällande lagstiftning och producera säkra material. Resultatet av detta har uppmärksammats när livsmedelsföretagare blev tillfrågade om dokumentationen för att förpacknings-materialet var säkert ur livsmedelssynpunkt. Många gånger saknade livsmedelsföretagarna relevant dokumentation på plats och var tvungna att kontakta tidigare led, såsom leverantörer av förpackningsmaterialet, för att få denna information.

Bakgrund

De flesta livsmedel som finns till försäljning är förpackade. Detta oavsett om livsmedlen är obearbetade eller bearbetade, kylförvarade, frysförvarade, varmhållna eller torkade. Livsmedel kommer dessutom i något led i tillverkningsprocessen, transporten eller detaljhandelsledet i kontakt med olika sorters material. Dessa material benämns enligt lagstiftningen som material eller produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Oftast används plast eller papper när man förpackar livsmedel men också glas och metall förekommer som förpackningsmaterial.

Förpackningsmaterial har som funktionen att förvara och skydda livsmedel från kontaminering vid transport, lagring och försäljning. Förpackningsmaterial hjälper också till att bevara de organoleptiska egenskaperna (lukt och smak) på ett sätt som uppfyller lagstiftningens krav samt uppfyller de krav och förväntningar som konsumenten ställer vid konsumtion av livsmedlet.

Förpackningsmaterial kan ha en negativ effekt på människors hälsa beroende på mängden migration av främmande ämnen från materialet över till livsmedlet. Faktorer som exempelvis fetthalt, surhetsgrad, konsistens, hög temperatur (vid uppvärmning av livsmedel) och förvaringstid i förhållande till materialval är faktorer som gör att överföring av vissa ämnen från ökar och därmed utgör tänkbara hälsorisker. Det är därför viktigt att livsmedel enbart kommer i kontakt med material och produkter som är avsedda för livsmedelsändamål. Om hantering sker av exempelvis sura eller feta livsmedel ska enbart förpackningsmaterial och produkter som är avsedda för den hanteringen användas.

Lagstiftningen inom området är EU-gemensam med vissa nationella föreskrifter. Huvudförordningen är Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. För reglering av hur plastmaterial ska användas vid kontakt med livsmedel finns Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Enligt lagstiftningen får material som ska komma i kontakt med livsmedel inte utgöra en fara för människors hälsa, inte medföra en oacceptabel förändring av ett livsmedels sammansättning och inte heller

medföra försämring av ett livsmedels organoleptiska egenskaper (hur det luktar och smakar).

Lagstiftningens krav riktar sig dels till importörer och producenter av material, dels till livsmedelsföretag som använder material i sin verksamhet (förpackningar, redskap, handskar och liknande), men också till de livsmedelsföretag som säljer förpackningsmaterial, köksredskap och liknande till konsumenter.

Under 2011 utförde EU-kommissionens livsmedels- och veterinärbyrå FVO (Food and Veterinary Office) en översyn och granskning av Sveriges livsmedelskontroll gällande material i kontakt med livsmedel. FVO uppmärksammade under processen brister i Sveriges system för att kontrollera att de material som kommer i kontakt med livsmedel är säkra. De brister som FVO uppmärksammade samt den plan för kontroll av material i kontakt med livsmedel som Livsmedelsverket tog fram som svar på FVO:s kritik ligger till grund för detta projekt.

Livsmedelskontrollen i Stockholm har under 2012 inspekterat livsmedelsanläggningar där livsmedelsföretag använder material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel i sin verksamhet. De livsmedelsföretag som har ingått i projektet är producenter som tillverkar färdigförpackade livsmedel, exempelvis matlådor som distribueras vidare för försäljning i butiksledet. I projektet ingick också ett antal butiker som säljer matlådor över disk för försäljning under tillverkningsdagen samt butiker med färdigförpackade matlådor som tillverkas i butiken. Utöver matlådor har också handskar avsedda för livsmedelshantering ingått i projektet.

Syfte

Huvudsyftet med projektet var att, genom riktad kontroll, få en övergripande bild av hur väl företagen uppfyller lagstiftningens krav när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Detta syfte bröts ned i följande delsyften:

- Kontrollera livsmedelsföretagens kunskaper om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Kontrollera om företagen har system och förfaranden som gör det möjligt att identifiera från vilka företag leverans har förekommit av material eller produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Kontrollera om förpackningsmaterial kan anses utgöra en fara för människors hälsa.
- Kontrollera om förpackningsmaterial medför en oacceptabel förändring av livsmedels sammansättning eller en försämring av organoleptiska egenskaper såsom förväntad smak, konsistens och utseende.

Metod

Urval av förpackningsmaterial

Eftersom det finns ett stort antal olika typer av förpackningsmaterial och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel så gjordes ett urval av vilka produkter som projektet skulle fokusera på. Kontrollen har därför inriktats på handskar som används vid hantering av livsmedel samt förpackningar där livsmedel värms i förpackningen.

Då det gäller handskar som används vid hantering av livsmedel har särskilt beaktande tagits vid hantering av sura livsmedel med lågt pH-värde, samt livsmedel bestående av hög andel fett.

Förpackningar, som varit i fokus, har varit avsedda att värmas vid bearbetning av livsmedel eller vid återuppvärmning av livsmedel. Bearbetningen eller återuppvärmning av livsmedlet utförs vanligtvis av konsument på annan plats exempelvis i hemmet eller på arbetsplatsen. Kontrollen har även fokuserat på om instruktion funnits för hur en förpackning med livsmedel ska återupphetas, exempelvis i mikrovågsugn, varmluftsugn eller vanlig ugn. Ett alternativt har varit om förpackningarna ej varit ämnade att värmebehandlas och om det då

framgått med tydligt information till konsumenten hur de förväntas värma livsmedlen.

Kontroll av livsmedelsanläggningar

För projektet valdes 43 stycken livsmedelsanläggningar ut i Stockholms kommun. Två huvudtyper av livsmedelsföretag valdes ut:

- 33 producenter av färdigförpackade livsmedel som distribueras vidare till andra livsmedelsanläggningar där försäljning sker.
- 10 butiker som saluhåller färdigförpackningar som färdigställs av butiken och säljs över disk samma dag alternativt butiker som säljer färdigförpackade matlådor avsedda att konsumeras vid ett senare tillfälle.

Genomförande

Ett flertal livsmedelsinspektörer vid livsmedelskontrollen i Stockholm kontrollerade livsmedelsföretagens hantering av förpackningsmaterial. Kontrollerna utfördes mellan mars och december 2012. Vid inspektion av livsmedelsanläggningarna föranmälades vanligtvis kontrollen. Att föranmälan av inspektion utfördes var ett medvetet val då livsmedelsföretagarna på så vis kunde få tid på sig att förbereda sig inför kontrollen och ta fram relevant dokumentation om tillhörande förpackningsmaterial. Vid planeringen av projektet skapades en checklista med 12 frågor som skulle ge detaljerade svar (se bilaga 1). Samtliga frågor i checklistan var anpassade för alla livsmedelsföretag.

Resultat

Användande av engångshandskar

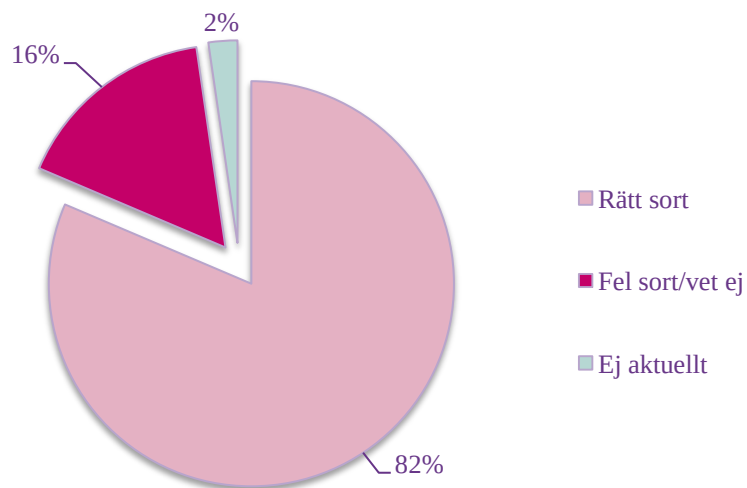
Vid användandet av engångshandskar av plast vid hantering av livsmedel ska hänsyn tas till livsmedlets speciella karaktär. Exempelvis finns vissa plasthandskar som inte är lämpliga att användas vid hantering av feta livsmedel.

I resultat ingår 43 livsmedelsföretagare som intervjuades vid inspektionerna. Av dessa använde 40 företag engångshandskar i produktion med oförpackade livsmedel.

Huvuddelen av de intervjuade, 91 %, var platschefer eller kvalitetsansvariga för den aktuella livsmedelsanläggningen medan resterande hänvisade till centrala inköpsfunktioner eller huvudkontor.

Av de 40 företag som använde engångshandskar kunde 82 % visa att rätt sorts handskar användes för de livsmedel som hanterades. 16 % kunde inte redogöra för att rätt handskar användes och i 2 % av fallen var frågan ej relevant.

Används rätt sorts handskar?

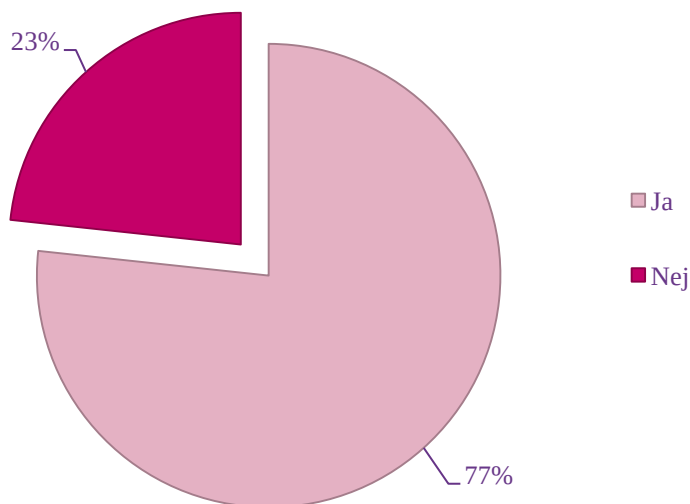


Dokumentation – ”Declaration of Compliance”

I 1935/2004 finns krav på att dokumentation över att förpackningsmaterialet ska finnas tillgängligt. Dokumentationen kallas för ”Declaration of Compliance” (förklaring om överensstämmelse på svenska) och ska visa hur materialet får användas, vilka typer av livsmedel det kan användas till eller vid vilka temperaturer det får hanteras utan att avge främmande ämnen till livsmedlet.

Vid kontroll om lämplig dokumentation för förpackningsmaterialet som användes vid livsmedelsföretaget var säkert ur ett livsmedelsperspektiv fanns, så kunde mer än tre-fjärdedelar av livsmedelsföretagarna uppvisa lämplig dokumentation i papper eller elektroniskt format.

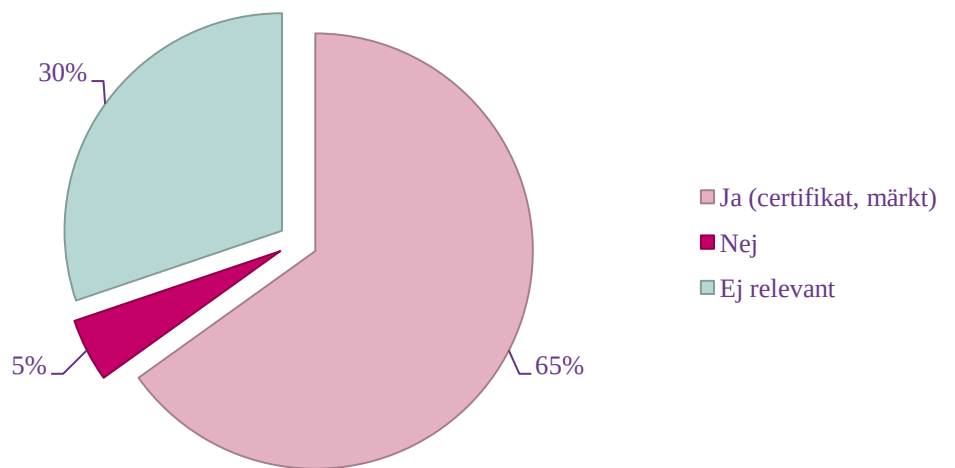
Finns lämplig dokumentation (DoC)?



Rätt material vid produktion

De flesta livsmedelsföretagare hade bra kännedom om förpackningsmaterialet som användes vid företaget samt att materialet var anpassade till livsmedlen som de själva producerade. En stor andel angav att de fått informationen via medföljande dokumentation alternativt via märkning på själva förpackningen. 30% av tillfrågade företag producerade och förpackade själva inga livsmedel.

Används rätt material?

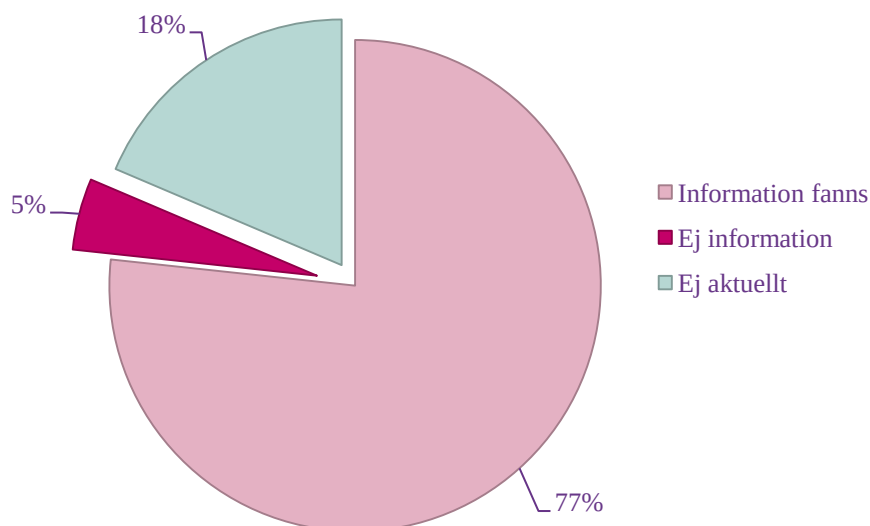


Färdiga förpackningar

För att underlätta för konsumenten och för att säkerställa kvaliteten på livsmedel som ska värmas upp i sin förpackning ska dessa förpackningar vara märkta hur uppvärmningen ska ske.

Vid granskning av förvarings- och användningsinformation på färdiga förpackningar fanns den nödvändiga informationen på mer än 75 % av förpackningarna.

Finns förklarande information?

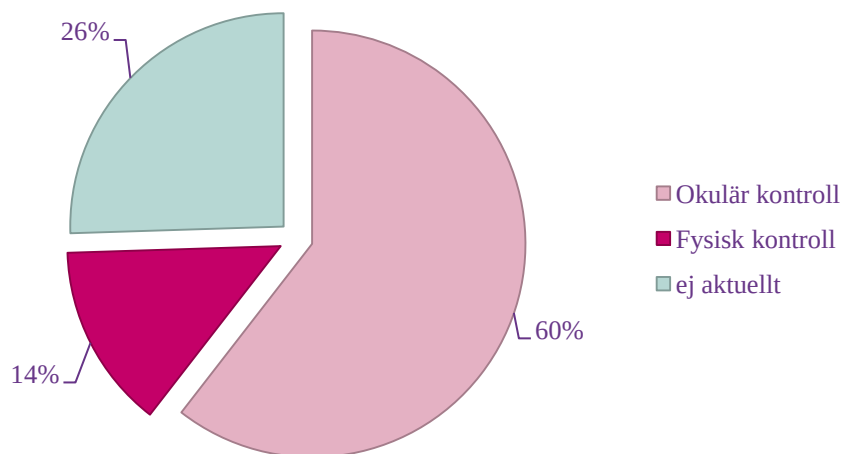


Förslutning av förpackningar

Även då det gäller förslutning av förpackningar ska materialet vara godkänt för kontakt med livsmedel. Det är också viktigt att plastfilmen sluter tätt för att säkerställa livsmedlets kvalitet.

Kännedom om vilken typ av plastfilm som användes för att försluta förpackningen var mycket högt. Kontroll av förslutningens täthet utförs av företag antingen okulärt eller fysiskt med hjälp av en restsyremätning. Restsyremätningar görs på vakuumförpackade produkter för att se att förslutningen är tät.

Hur utförs kontroll av förslutningens täthet?



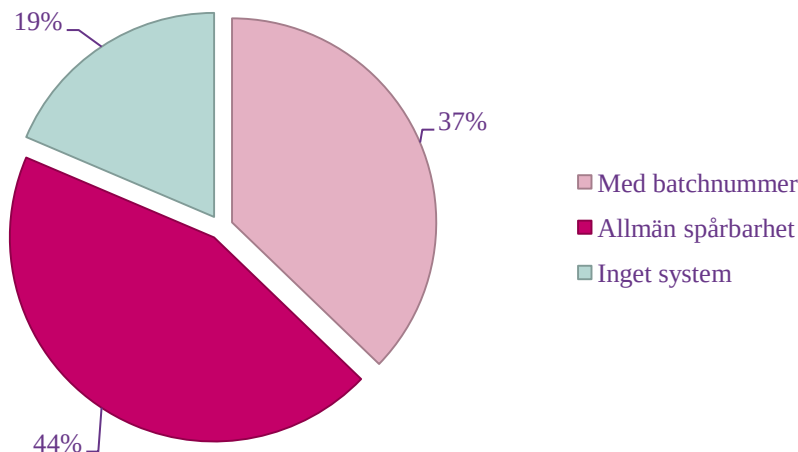
Spårbarhet

Lagstiftningen kräver spårbarhet på förpackningsmaterial. Vissa företag har valt att lösa detta genom att numrera varje produktionsomgång så att det tillverkade livsmedlet eller materialet får ett så kallat batchnummer. Det gör oftast att eventuella återtag på grund av brister i tillverkningen kan isoleras och man behöver inte kalla tillbaka så stor mängd. Det är inte lagstiftat att ha batchnummer, men det innebär oftast att företagen har ett säkrare system för spårbarhet. Vid kontroll av spårbarhet kontrollerades vilken typ av system för spårbarhet som företagen använde sig av.

37 % av de granskade företagen hade ett batchnummersystem eller liknande medan 44 % inte hade det. Det anmärkningsvärda i detta

resultat är att 19 % av företagen helt saknade system för spårbarhet av förpackningsmaterial.

Vilket system för spårbarhet används?



Sammanfattande diskussion

De resultat som framkom vid kontrollerna av förpackningsmaterial (FCM) kan utvärderas som relativt goda. Detta gäller framförallt företagens positiva inställning gentemot förpackningsmaterialets användning och gällande lagstiftning. Exempelvis kände över 80 % av livsmedelsföretagen till att rätt sorts engångshandskar för deras livsmedelshantering användes vid verksamheten. I de fall där engångshandskarna inte var anpassade för de livsmedel som hanterades i verksamheten så åtgärdade företagen snabbt problemet vid livsmedelskontrollens påpekande.

Över 75 % av företagen kunde uppvisa lämplig dokumentation för att förpackningsmaterialet var säkert för livsmedelshantering och 65 % hade kännedom om att förpackningsmaterialet var tillåtet och anpassat för livsmedlen som deras företag hanterade och förpackade livsmedel i.

De flesta livsmedelsföretag hade inte direkt kännedom om förpackningsmaterialet de använde utan förlitade sig till stor del på den information de fått från sin leverantör och att de som producerat

materialet sett till att det var säkert att använda för livsmedel. Oftast sträckte sig livsmedelföretagets kunskaper till att förlita sig på den så kallade ”glas och gaffel”-symbolen som innebär att en förpackning visserligen är godkänd för livsmedel, men som inte specificerar vilken typ av livsmedel förpackningen är godkänd för. Å andra sidan var det möjligt för de flesta företag att uppvisa relevant och korrekt dokumentation i form av en Declaration of Compliance efter kontakt med leverantören av förpackningsmaterialet.

Slutsatsen av projektet är att resultatet har visat att de flesta företagen har god insikt om betydelsen av att rätt sorts förpackningsmaterial används för företagets produkter. De flesta vill ”göra rätt” och känner till de grundläggande reglerna. Användning av fel sorts handskar eller plasttråg som ska uppvärmas kan leda till oönskad migration av exempelvis kemikalier eller annat till slutprodukten som kan vara en fara för konsumenten. Konsumentssäkerhet ligger till grund för förpackningsmaterialets lagstiftning.

Framtida kontroll av material i kontakt med livsmedel

Kartläggningen som gjordes av livsmedelskontrollen i Stockholm omfattar endast en del av kontrollkedjan för förpackningsmaterial, det vill säga kontroll av livsmedelsföretag som använder material i sin verksamhet. Resultatet visar att även om kontroll ej bedrivits aktivt på dessa företag så bedöms material i kontakt med livsmedel som används i dessa verksamheter vara säkra.

Det är fortfarande oklart hur övriga delar av kontrollen ska bedrivas främst då det gäller importörer och producenter av material som ska komma i kontakt med livsmedel, men också hur kontroll av exempelvis köksredskap som säljs i butiker för konsumentbruk ska kontrolleras. Båda dessa kontrollfrågor kräver nationell samordning och vägledning av Livsmedelsverket.

Inför framtidens kontroll av förpackningsmaterial, så kan kontrollen förenklas och bli mer anpassad för både livsmedelsföretagare och kontrollmyndigheter om befintliga anläggningar som producerar och importerar förpackningsmaterial omfattas av registrering eller godkännandekrav vilket skulle innebära att förpackningsmaterialet kontrolleras på plats vid förpackningsmaterialsanläggningar och vid importörer som importerar förpackningsmaterial.

Livsmedelsverket har sänt en förfrågan till Landsbygdsdepartementet om vilken myndighet som i framtiden skall bära ansvaret för att kontroll utförs av anläggningar som tillverkar samt importerar förpackningsmaterial som är avsett för komma i kontakt med livsmedel. Förfrågan görs gällande om kontrollansvaret skall ligga på kommunerna eller på Livsmedelsverket. Samtal förs mellan myndigheten och departement för närvarande och det finns i skrivande stund inga beslut i frågan.

Enligt uppgift från Livsmedelsverket så kommer ett nordiskt samarbete påbörjas år 2014, där man gemensamt kommer att driva ett projekt gällande förpackningsmaterial avsett att komma i kontakt med livsmedel. Ett projekt som förhoppningsvis kan utveckla kontrollen framåt.

Livsmedelskontrollen i Stockholm fortsätter bedriva kontroll av material i kontakt med livsmedel på livsmedelsföretag som hanterar dessa inom ramen för den ordinarie kontrollen. Sannolikt kommer även vissa riktade insatser mot specifika produkter eller ämnen att ske där så är lämpligt i linje med stadens kommande kemikalieplan och vid uppdateringar av den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan.

Bilagor

Checklista för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Datum: _____

Handläggare: _____

Verksamhetens namn och objektnummer:

1. Använder ni handskar vid hantering av oförpackade livsmedel? JA
NEJ
2. Vet ni om handskarna är avsedda för den sortens livsmedelshantering
som de används till?

- 1
3. Vem är ansvarig för att förpackningsmaterialet som ni använder är
ändamålsenligt för livsmedelshantering?

- 2
4. Kan ni uppvisa lämplig dokumentation på papper eller i elektroniskt
format avseende specifikationer på att förpackningsmaterialet är
säkert ur livsmedelssynpunkt? _____

- 3
5. Kan ni uppvisa ett system som gör det möjligt att spåra
förpackningsmaterialet genom märkning eller annan relevant
dokumentation? _____

- 4
6. Hur vet ni att förpackningsmaterialet som ni använder för paketering
av färdiga rätter är tillåtet och anpassat för den sortens livsmedel som
förpackas och skyddas av
materialet? _____

- 5

7. Är plasttråg som används för att försluta förpacknings-
materialet/färdig maträtt anpassad att värmas i ugn eller
mikrovågsugn eller både delarna?

6

8. Finns det information på den färdiga förpackningen om hur
förpackningen skall förvaras och användas vid förvaring i t.ex.
hemmet? _____

7

9. Finns det skriftliga instruktioner/hänvisningar på den
färdigförpackade matlådan/rätten som beskriver hur livsmedlet skall
upphettas? _____

8

10. Vilken typ av plastfilm används vid förslutning av färdig-
förpackning? (vanligast på 853-anläggningar, men kan förekomma i
detaljhandelsledet) _____

11. Hur vet ni att förpackningarna är tillräckligt täta?

9

12. Hur försäkrar ni er att filmen som försluter förpackningen är tät?

13. Övrigt _____

Bilaga till checklista med lagstöd

1. Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd. Artikel 10, punkt 2 b) IV).
2. RÅDETS DIREKTIV om förteckning över simulatorer som skall användas för undersökning av migration av beståndsdelar i materiel och produkter av plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel (85/572/EEG). KOMMISSIONENS DIREKTIV 2007/19/EG
3. Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet. Artikel 14
4. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 3
5. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 17
6. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 3. Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, bilaga II, Kap. X, punkt 1, samt Kap. IX, punkt 1
7. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 15.1.b) Föreskrift LIVSFS 2004:27 (H125)
Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel § 6 och § 59.
8. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 15. 1. b §59
9. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då speciellt Artikel 15.1.b § 59
10. KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Förordning (EG) nr 1935/2004 om material

och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och då
speciellt Artikel 3

11. Okulär kontroll

12. Restsyre mätning av färdigförpackad produkt t.ex. 0,7 syre O₂