



Om emballage og materiale til fødevarer

Producenter, importører, supermarkeder, restauranter m.fl. skal sikre,
at emballage og materialer overholder gældende regler.

Materialer og genstande side 2 >>

Egenkontrol og dokumentation side 4 >>

Sundhedsmæssig vurdering side 5 >>

Kontrol side 6 >>

Oplysninger alle virksomheder bør have side 7 >>

Tjekskemaer side 8 >>

Her findes reglerne side 13 >>



Materialer og genstande

Det kan være:

- Emballage.
- Produktionsmaskiner.
- Pakninger.
- Knive.
- Køkkenredskaber.
- Kopper og andet service.
- Containere.
- Andre typer materialer eller genstande, såsom aktive og intelligente fødevarekontaktmaterialer, brugt i kontakt med fødevarer.

Materialerne eller genstandene kan enten:

- Være i kontakt med i fødevarer.
- Være bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.
- Antages at kunne blive brugt til fødevarer, selv om de ikke er produceret til formålet eller at kunne afgive deres bestanddele til fødevarer.

Eksempler på materialer og genstande

Det er mange forskellige typer materialer og genstande, der er omfattet af reglerne om materialer bestemt til fødevarer. Det kan fx være emballage til indpakning som bolcheposer eller kødbakker, maskiner til forarbejdning som hurtighakkere eller håndmixere, importerede fødevarer indpakket i en emballage. Handsker til fx at flytte madvarer og grøntsagsskuffer i køleskabe til uindpakkede madvarer er også omfattet.

Aktive og intelligente materialer og genstande

Nogle typer materialer kan have flere funktioner end indpakning. De kaldes aktive og intelligente materialer og genstande. Aktive emballager kan være beregnet til at afgive tilsætningsstoffer eller aromaer til fødevarer. Intelligente emballager kan have indbyggede temperaturindikatorer, som viser, om opbevaringstemperaturen bliver overholdt. Sådanne tilsætninger eller indbyggede funktioner er omfattet af reglerne om materialer bestemt til fødevarer, men også af andre regler, fx reglerne om tilsætningsstoffer.

Pyntegenstande brugt til fødevarer

Nogle bruger pyntegenstande til kontakt med fødevarer, selvom disse genstande oprindeligt ikke er beregnet til det. Virksomheder med salg af pyntegenstande kan med fordel forsyne dem med brugsanvisning om, at de ikke bør bruges i kontakt med fødevarer. Det kan fx være kander fra servantestel, underskåle til urtepotter eller viskestykker.

Forskellige virksomheder – forskellige krav

Fødevarestyrelsen har udarbejdet tjeklister med mindste krav til dokumentation af egenkontrol for alle typer virksomheder og materialer. Tjeklisterne er udarbejdet i samarbejde med repræsentanter fra erhvervet, og henvender sig både til kemikalieproducenter, producenter af halvfabrikata, producenter af materialer og genstande, brugere af materialer og genstande, detailhandel og virksomheder med samhandel eller import.

Halvfabrikata

Halvfabrikata omfatter lakker, trykfarver, lim, overfladebehandlingsmidler eller metallegeringer til brug i færdige materialer eller færdige genstande. Producenterne af halvfabrikata er ansvarlige for dokumentation for halvfabrikatet. Dokumentationen skal sikre, at halvfabrikatet kan anvendes til fødevarekontakt. Producenten skal kunne dokumentere, at gældende regler er overholdt.

Producenter af færdige materialer og genstande

Der bruges mange forskellige materialer til kontakt med fødevarer, herunder også mange kombinationer af materialer, fx i flerlagsmaterialer. Materialerne kan være sammensat af få stoffer, det gælder rustfrit stål, eller af mange stoffer som fx overfladebehandlet papir- eller plastemballage. Det færdige materiale skal i alle tilfælde overholde gældende regler.

Materialerne kan være egnet til kontakt med mange forskellige fødevarer eller til mere begrænsede anvendelser. Egenkontrollen hos producenten af materialer skal fokusere på de konkrete materialer.

Fødevareproducenter

Fødevareproducenter skal sikre dokumentation for de anvendte materialer, det gælder også procesudstyr. Fødevareproducenterne skal sikre, at materialerne er egnet til kontakt med de konkrete fødevarer, fx ost, og til at blive brugt ved de temperaturer og kontakttider, som bruges i produktionen.

Nogle materialer og genstande er ikke omfattet af reglerne:

- Antikviteter.
- Spiselige overtræks- og dækmaterialer som fx spiselige pølseskind eller overfladebehandling af æbler.
- Faste installationer i offentlige eller private vandforsyningssystemer som fx vandhaner.

Materialer til kontakt med fødevarer må under normal brug ikke afgive stoffer i mængder, der kan:

- Være til fare for menneskers sundhed.
- Give en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning.
- Give en forringelse af fødevarernes smag og lugt.

Egenkontrol og dokumentation



Det er vigtigt, at den ansvarlige virksomhed har egenkontrol og dokumentation for at sikre, at produktion, import, anvendelse og videresalg til forbrugere overholder reglerne. Det gælder både virksomheder med produktion af materialer og genstande samt fødevareproducenter og -importører.

Det forudsættes, at:

- Alle led i kæden fra kemikalieproducent til detailhandel tager deres del af ansvaret for at sikre overholdelse af gældende lovgivning.
- Virksomhedens dokumentation opbygges ud fra forudsætningen om, at det tidligere led i kæden tager ansvar for råvarer, halvfabrikater og færdige materialer eller genstande, som de producerer, importerer, forhandler videre eller anvender.
- Modtagere af dokumentation har en vis teknisk viden om de forskellige materialer og om lovgivningen på området. Fx består flerlagsmaterialer ofte af forskellige materialetyper, som skal vurderes individuelt og "lag-for-lag".

Sundhedsmæssig vurdering

Dokumentation af stoffers sundhedsmæssige effekt skal primært være baseret på risikovurderinger fra European Food Safety Authority, EFSA, se hjemmesiden:

www.efsa.europa.eu

Flere af stofferne i materialer og genstande er omfattet af positivlister, fx i reglerne om plast. Hvis et materiale indeholder additiver, som er vurderet af EFSA, men ikke omfattet af specifikke regler, angives som dokumentation EFSA-rapportnummer. Hvis EFSA ikke har vurderet et stof, kan dokumentationen omfatte en vurdering foretaget efter EFSA's retningslinier eller vurderinger af stoffet af myndigheder i andre lande, fx FDA (Food and Drug

Administration i USA) og BfR (de tyske anbefalinger). Der skal foreligge en vurdering af stoffets anvendelse til det konkrete materiale. De relevante bestemmelser skal være vedlagt dokumentationen.

Krav til dækkende dokumentation

Når industri, handel og detailvirksomheder udarbejder krav til leverandører, er det vigtigt, at kravene bliver dækkende. Virksomhederne skal vurdere, om de modtagne overensstemmelseserklæringer er en dækkende dokumentation. Det kan ske ved god dialog og kontakt mellem kunde og leverandør.



Udgangspunktet er, at alle led i kæden, skal:

- Have et vist kendskab til danske regler og samarbejdspartners lovgivningsmæssige rammer.
- Have et vist kendskab til de materialer, der anvendes.
- Være bevidst om sin del af ansvaret for overholdelse af relevante love og regler.

Detaljerede oplysninger om materialer kan være hos den enkelte leverandør, men behøver ikke i alle tilfælde gives videre til kunden.

Kontrol

Fødevarestyrelsens tilsynsførende kontrollerer som udgangspunkt detaljerede oplysninger hos den virksomhed, som er tættest på produktionen eller indførslen af materialer eller genstande. Det betyder, at fx emballage oftest bliver kontrolleret hos emballageproducent eller -importør.

Når den tilsynsførende er på kontrolbesøg i senere produktions- eller forhandlingsled og vurderer, at der er behov for en kontrol af detaljerede oplysninger, skal oplysningerne kunne fremskaffes efter anmodning inden for 1-2 uger eller hurtigere.

Den tilsynsførende kan udtage prøver til analyse eller kontrollere, at en fødevareproducent anvender emballage efter den brugsanvisning, som producenten har udarbejdet. Prøveudtagning vil især ske på kritiske steder, fx under opstart af produktion, i forbindelse med hærkning af lim eller hos importøren. Analyser eller modelberegninger af afsmitning skal udføres på laboratorier og efter reglerne for testning.

Tjeklister som hjælp til egenkontrol og dokumentation

Tjeklisterne er tænkt som en støtte til virksomhederne til at udarbejde egenkontrol og dokumentation indeholder typiske minimumskrav, som de bør stille til leverandører af råvarer, halvfabrikata eller færdige materialer til fødevarer.

Den første tjekliste er til alle typer virksomheder, de andre tjeklister supplerer (se de enkelte skemaer).

Tjeklisterne er baseret på reglerne om materialer til kontakt med fødevarer, men *ikke andre regler* eller krav om tekniske egenskaber som styrke af emballage eller miljøhensyn.

Overensstemmelseserklæring bruges om certifikater, datablade, leverandørerklæringer mv.

Certifikat betyder attest, bevis og overensstemmelseserklæring. Det bruges som betegnelse for tro- og loveerklæringer eller leverandørerklæringer for overholdelse af gældende lovgivning for blandt andet materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarestyrelsen anvender ordet certifikat for de erklæringer, som Fødevarestyrelsen attesterer.

Datablade er informationsmateriale især om produkter og deres tekniske egenskaber, for eksempel gennemtrængelighed for luftarter. Datablade kan også være oplysninger om lovlighed af produkter, men det er ikke nødvendigvis dækkende information i henhold til reglerne om materialer og genstande til fødevarekontakt.

Oplysninger ALLE TYPER virksomheder bør have

Vurdering

1 LOVGIVNING

Der skal dokumentere at gældende national lovgivning og EU-lovgivning for materialer og genstande (herunder forordning 1935/2004) overholdes.
Oversigt over danske regler: www.foedevarestyrelsen.dk > Fødevarer > Fødevarer > materialer, genstande > Regler for materialer og genstande

2 SPORBARHED

Navn og adresse på leverandører og kunder. Fødevarekontaktmaterialer skal være sporbare et led frem og et led tilbage, fra den man har købt af og til den man har solgt til.

3 OPDATERING

Dokumentationen skal have dato og opdateres ved relevante ændringer i lovgivningen, sammensætningen, produktionen eller andet.

4 SPROG

Dokumentationen skal foreligge på et skandinavisk sprog eller engelsk. Når en butik har en brugsanvisning for emballage på engelsk, forudsætter det, at de, der anvender emballagen, kan forstå engelsk.
Mærkning på produkter, der sælges til den endelige forbruger skal være på dansk, eller på sprog, der ikke adskiller sig væsentligt fra dansk. Det vil sige andre skandinaviske sprog, hvis de valgte ord ikke giver anledning til misforståelser.

5 KENDSKAB

Alle led i kæden skal have et kendskab til samarbejdspartners lovgivningsmæssige rammer og gøre sig bevidst om sin del af ansvaret for at overholde relevante regler.

6 ANALYSER

Prøveudtagning til analyse bør ske på kritiske punkter. Analyser bør om muligt udføres efter en standardiseret metode, som laboratoriet er akkrediteret til, og udføres efter gældende lovgivning for testning.

7 MODELBEREGNINGER

Modelberegninger af afsmiltning fra plast skal ske ved brug af anerkendte beregningsmetoder.

8 TILGÆNGELIGHED

Dokumentationen skal være tilgængelig for myndighederne ved kontrol.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ TJEKLISTERNE PÅ DE NÆSTE SIDER).

Tjekskema til producenter af kemikalier

Vurdering

DOKUMENTATION TIL KUNDER

1A EFSA vurderinger af stoffet, kan findes på hjemmesiden: www.efsa.europa.eu (bemærk at flere af stofferne er omfattet af listerne over tilladte stoffer i reglerne) *eller*

1B Virksomhedsdokumentation, som følger retningslinierne opstillet af EFSA *eller*

1C Vurderinger af stoffet fra myndigheder i andre lande med retningslinier for dokumentation som svarer til det, der er opstillet af EFSA, fx FDA og BfR. Hvis en virksomhed støtter sig til FDA-vurderinger eller BFR, anbefaler det, at virksomheden har kopier af de relevante dele i sin dokumentation.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION AF EGENKONTROL ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ DEN GENERELLE LISTE PÅ SIDE 7).

Tjekskema til producenter af halvfabrikata

Vurdering

DOKUMENTATION FRA LEVERANDØRER

1 Navn og adresse på producent af kemikalier og råvarer.

2 Sporbarhed – entydig sammenhæng mellem leveret produkt og overensstemmelseserklæring.

3 Kemisk stofnavn, CAS-nummer eller råvarebetegnelse, fx træfibre.

4 Oplysning om hvordan stofferne virker på menneskers sundhed, for eksempel EFSA vurdering. Se tjekskema til producenter af kemikalier 1A - 1C.

5 Oplysning om indholdsstoffer omfattet af specifikke restriktioner (fx specifikke migrationsgrænser i XX mg/kg til fødevaren eller værdien for tolerabelt dagligt indtag).

6 Oplysning om kvantitativt indhold af stoffer omfattet af anden fødevareregulering, fx tilsætningsstof- eller aromastof-reglerne (de såkaldte "dual-use additives" dvs. stoffer med flere funktioner).

7 Oplysning om kvantitativt indhold af stoffer, der har funktion som overfladeaktive biocider (giftige over for blandt andet bakterier).

8 Eventuelt begrænsning i anvendelse.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION AF EGENKONTROL ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ DEN GENERELLE TJEKLISTE SIDE 7).

Tjekskema til producenter af færdige materialer og genstande og til virksomheder med samhandel eller import af færdige materialer og genstande

Vurdering

DOKUMENTATION FRA LEVERANDØRER

- 1 Navn og adresse på leverandører.

- 2 Sporbarhed, entydig sammenhæng mellem leveret produkt og dokumentation.

- 3 Oplysning om stoffernes sundhedsmæssige effekt, fx EFSA vurdering. Se tjekskema til producenter af kemikalier 1A - 1C.

- 4 Oplysning om indholdsstoffer, der er omfattet af specifikke restriktioner (for eksempel migrationsgrænser i XX mg/kg til fødevaren eller en værdi for tolerabelt dagligt indtag).

- 5 Hvis et plastmateriale indeholder en funktionel barriere (et lag som bremser vandring af stoffer), skal det dokumenteres, at der ikke kan migrere stoffer igennem, som er kræftfremkaldende, skadelige for arveanlæg eller reproduktion.

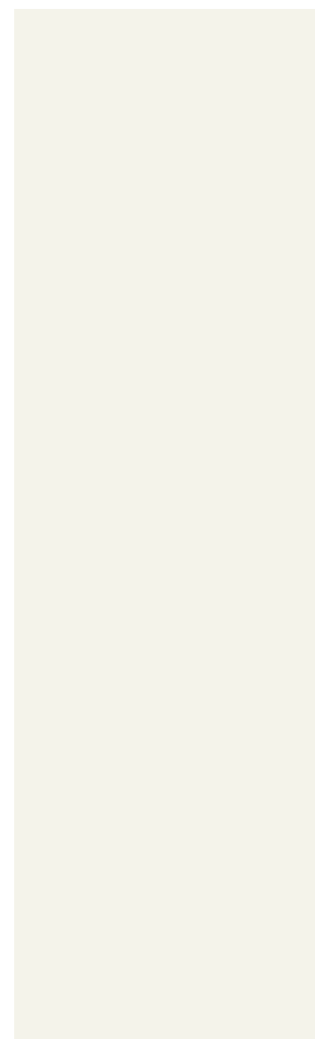
- 6 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer omfattet af anden fødevareregulering, fx tilsætningsstof- eller aromastofreglerne (de såkaldte "dual-use additives" dvs. stoffer med flere funktioner).

- 7 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer, der har funktion som overfladeaktive biocider (giftige over for blandt andet bakterier).

- 8 Eventuelt oplysninger om analyser samt testbetingelserne (herunder analysemetode, simulator og temperatur og tider for testningen).

- 9 Eventuelt begrænsning i anvendelse.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION AF EGEN KONTROL ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ DEN GENERELLE TJEKLISTE SIDE 7).



Tjekskema til producenter af fødevarer og til virksomheder,
der samhandler eller importerer indpakkede fødevarer

Vurdering

DOKUMENTATION FRA LEVERANDØREN AF MATERIALER OG GENSTANDE

1 Navn og adresse på leverandører.

2 Sporbarhed, entydig sammenhæng mellem leveret produkt og overensstemmelseserklæring.

3 Oplysning om stoffernes sundhedsmæssige effekt, fx EFSA vurdering. Se tjekskema til producenter af kemikalier 1A - 1C.

4 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer omfattet af anden fødevareregulering, fx tilsætningsstof- eller aromastofreglerne (de såkaldte "dual-use additives" dvs. stoffer med flere funktioner).

5 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer med funktion som overfladeaktive biocider (giftige over for blandt andet bakterier).

6 Oplysning om anvendelsesområde (typer af fødevarer, kontakttemperaturer og kontakttider under produktion, opbevaring og eventuelt tilberedning hos forbrugere).

7 Oplysninger vedrørende testbetingelserne (analysemetode for eksempel for total og specifik migration fra plast, fødevare/simulant og testtemperatur og testtid for analysen).

8 Oplysninger vedrørende eventuelle matematiske modelberegning af migration eller beregning af mulig migration på basis af kvantitativ viden om anvendte stoffer.

9 Eventuelt begrænsning i anvendelse.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION AF EGENKONTROL ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ DEN GENERELLE TJEKLISTE SIDE 7).

Tjekskema til køb/samhandel med producent i Danmark
og egen samhandel med EU producent

Vurdering

DOKUMENTATION FRA LEVERANDØREN AF MATERIALER OG GENSTANDE

- 1 Navn og adresse på leverandører.

- 2 Sporbarhed, entydig sammenhæng mellem leveret produkt og overensstemmelseserklæring.

- 3 Oplysning om stoffernes sundhedsmæssige effekt, fx EFSA vurdering. Se tjekskema til producenter af kemikalier 1A - 1C.

- 4 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer omfattet af anden fødevareregulering, fx tilsætningsstof- eller aromastofreglerne (de såkaldte "dual-use additives" dvs. stoffer med flere funktioner).

- 5 Oplysning om kvantitativt indhold af indholdsstoffer med funktion som overfladeaktive biocider (giftige over for blandt andet bakterier).

- 6 Oplysning om anvendelsesområde (typer af fødevarer, kontakttemperaturer og kontakttider under produktion, opbevaring og eventuelt tilberedning hos forbrugere).

- 7 Oplysninger vedrørende testbetingelserne (analysemetode for eksempel for total og specifik migration fra plast, fødevare/simulant og testtemperatur og testtid for analysen).

- 8 Oplysninger vedrørende eventuelle matematiske modelberegning af migration eller beregning af mulig migration på basis af kvantitativ viden om anvendte stoffer.

- 9 Eventuelt begrænsning i anvendelse.

VIRKSOMHEDENS SAMLEDE VURDERING AF, OM DOKUMENTATION AF EGENKONTROL ER TILSTRÆKKELIG (SE OGSÅ DEN GENERELLE TJEKLISTE SIDE 7).

Detailsalg til forbrugerne omfatter virksomheder med fødevareproduktion eller indpakning. Det er blandt andet bagere, slagtere og restauranter, der indpakker mad. Det er også købmænd med salg af indpakkede fødevarer. Detailhandlen kan købe materialer til kontakt med fødevarer i Danmark eller indføre dem.

Materialer til den endelige forbruger skal være mærket med oplysning om, at produktet er egnet til kontakt med fødevarer. Det kan ske ved varebetegnelse såsom kaffe-

kande, ved anvendelse af glas- og gaffelsymbol eller ved angivelsen "til kontakt med fødevarer". Mærkning skal ske på et sprog, der er let forståeligt for forbrugeren det vil sige på dansk eller et skandinavisk sprog, hvis ordene ikke adskiller sig væsentligt fra dansk.

De steder i skemaet nedenfor, hvor der står 'Ingen dokumentation', skal den danske leverandør til virksomheden have dokumentation for, at lovgivningen er overholdt.

Køb eller samhandel med producent i Danmark og egen samhandel med EU producent

Egen import

FØDEVAREPRODUKTION OG INDPAKNING SALG AF FÆRDIGPAKKEDE FØDEVARER

A Egen produktion med indpakning og kontakt til fødevaren, for eksempel slagter, bager og restaurant.

Brug tjeklisten til producenter af fødevarer og til virksomheder, der samhandler eller importerer indpakkede fødevarer.

Brug tjeklisten til producenter af færdige materialer og genstande og til virksomheder med samhandel eller import af færdige materialer og genstande, samt til importører af indpakkede fødevarer.

B Salg af indpakkede fødevarer, ikke egenproduktion.

Ingen dokumentation

Det er fødevareproducenten i Danmark eller i et andet EU land, der skal sikre at materialer til kontakt med fødevarer overholder reglerne.

C Salg eller engros: Centrale distributions-/indkøbsafdelinger (ikke produktion), grossister.

Ingen dokumentation.

SALG AF MATERIALER OG GENSTANDE TIL FORBRUGERE

D Fra leverandør.

Ingen dokumentation, se dog regler om keramik.

Brug tjeklisten til producenter af færdige materialer og genstande og til virksomheder med samhandel eller import af færdige materialer og genstande.

E Salg til forbruger.

Ingen dokumentation, se dog ovenfor om mærkning.



Her findes reglerne

Reglerne omfatter forordning nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, bekendtgørelse mv. Da regelsættes udbygges løbende i disse år henvises til www.foedevarestyrelsen.dk > Fødevaresikkerhed > materialer, genstande > Regler for materialer og genstande for opdateret information om gældende regler.

Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder samt egenkontrol. [Autorisationsbekendtgørelsen >>](#)

På [Kommissionens hjemmeside >>](#) kan du finde nyttige EU dokumenter, blandt andet en liste over myndigheder og lovgivning i EU-medlemslandene, Kommissionens vejledning "Practical Guide" mv. I EU foretages risikovurderinger af EU's fødevarerautoritet EFSA.

Information om materialer og genstande til kontakt med fødevarer, kan findes på: www.foedevarestyrelsen.dk > Fødevaresikkerhed > materialer, genstande

Bekendtgørelser og vejledninger er på

[Retsinformations hjemmeside >>](#)

bibliotek, hos boghandler eller

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

Tlf. 43 22 73 00

E-mail: schultz@schultz.dk

Pjecen kan downloades fra fvst.dk > [publikationer](#)