

Maj 2019

Brugt produktionsudstyr

Brugte fødevarekontaktmaterialer omfatter fx produktionsmaskiner, opbevaringsbeholdere, transportbånd, hurtighakkere og andet produktionsudstyr, der typisk anvendes i lang tid.

Generelt om regler

De generelle regler i forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, og specifikke regler for fødevarekontaktmaterialer gælder for de dele af produktionsudstyret, der er *beregnet til* eller *med "rimelighed kan antages"* at komme i kontakt med fødevarer.

Kategorier af produktionsudstyr

Generelt er der to typer brugt produktionsudstyr, som ofte findes i fødevarevirksomheder:

- Produktionsudstyr af ældre dato, der har stået længe på samme fødevarevirksomhed, eller er blevet flyttet mellem produktionssteder inden for samme virksomhed.

Skifter virksomheden ejer vil produktionsudstyret blive omfattet af en eventuel ny autorisation eller registrering. Det samme gælder, hvis virksomheden får en ny autorisation eller registrering fx pga. nye aktiviteter, eller hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at der er behov for at foretage en fornyet autorisation eller registrering af en virksomhed.

- Produktionsudstyr, som en fødevarevirksomhed har købt brugt, eller som forhandles af en virksomhed, der køber og sælger brugt udstyr fra eller til fødevarevirksomheder.

I forbindelse med salget skal der tages stilling til overholdelse af reglerne for fødevarekontaktmaterialer og dokumentation herfor.

Brugte maskiner og andet produktionsudstyr, som er indkøbt hos eller sælges til en fødevarevirksomhed, må kun tages i brug i rengjort og renoveret stand. Renovering betyder bl.a., at fleksible dele som fx gummi- eller plastdele ofte bør udskiftes, og overfladen bør evt. puds op.

Det skal fremgå af dokumentationen, at der er foretaget en renovering. Er det køber, der tager ansvaret for renoveringen, skal dette fremgå af dokumentationen fra sælger til køber, eller køber skal erklære, at de selv tager ansvaret for renoveringen.

Fødevarevirksomheder, som har udstyr af ældre dato

Fødevarevirksomheder skal autoriseres eller registreres, før de kan starte produktion.

Autorisationen og registreringen omfatter også virksomhedens produktionsmaskiner og andet produktionsudstyr¹. Dermed er produktionsudstyret blevet vurderet i forbindelse med autorisation, efter de regler der var gældende for fødevarekontaktmaterialer på autorisationstidspunktet.

Dokumentation for overensstemmelse

Relevant dokumentation skal *generelt* gemmes, så længe fødevarekontaktmaterialet er i anvendelse. For produktionsudstyr, hvor levetiden kan være meget lang, bør dokumentationen derfor opbevares i hele udstyrets levetid. Reservedele skal overholde gældende regler på det tidspunkt, hvor de sættes i, og det skal dokumenteres.

Der skal være overensstemmelseserklæringer for produktionsudstyr, der er anskaffet efter den 1. januar 2006, hvor det danske krav om en overensstemmelseserklæring trådte i kraft (kravet om sporbarhed trådte dog først i kraft 27. oktober 2006). For produktionsudstyr, der er anskaffet før dette tidspunkt, kan det ikke forventes, at fødevarevirksomheden fremlægger dokumentation i forhold til de krav, der gælder for fødevarekontaktmaterialer efter forordning 1935/2004 eller særregler, der er vedtaget senere.

Reparationer foretaget efter 1. januar 2006

For reparationer, der er foretaget efter det danske krav om en overensstemmelseserklæring er trådt i kraft - herunder indsættelse af nye reservedele som eksempelvis rør, slanger og pakninger - har fødevarevirksomheden ansvaret for, at de fødevarekontaktmaterialer, der anvendes ved reparationer, overholder de regler, der var gældende på det tidspunkt, hvor reparationen blev foretaget. Det skal kunne dokumenteres.

Virksomhedsovertagelser og produktionsudstyr

Fødevarevirksomheden kan have overtaget udstyret ved virksomhedsovertagelse. Hvis overensstemmelseserklæringer for produktionsudstyr ikke har været en del af den foregående ejers dokumentation, så skal den nye ejer kunne dokumentere, at udstyret kommer fra en autoriseret eller registreret virksomhed og dermed har været omfattet af autorisationen eller registreringen hos den tidligere ejer.

Sporbarhed

Der er krav om sporbarhed for produkter, der er produceret efter den 27. oktober 2006. FKM skal være sporbart ét skridt tilbage og et skridt frem. Dvs. virksomheder skal vide, hvor de har købt deres udstyr, og de skal vide, hvem de har solgt udstyr til.

¹ Kontrolforordningen nr. 882/2004, artikel 31, litra d.

Bilag I

Regler og information om fødevarekontaktmaterialer (FKM)

Regler på området:

Rammeforordningen for FKM, 1935/2004, gælder for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (artikel 1). Den gælder dog ikke for fx antikviteter og faste vandinstallationer.

Forordningen stiller de generelle krav (artikel 3), at:

materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer og genstande, fremstilles i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, således at de under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold ikke afgiver bestanddele til fødevarer i mængder, der kan:

- a) frembyde en fare for menneskers sundhed
- b) forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller
- c) forårsage en forringelse af fødevarernes organoleptiske egenskaber.

Overensstemmelseserklæringer og baggrundsdokumentation for overholdelse af gældende regler

Forordningens artikel 16 giver Kommissionen mulighed for at opstille krav til overensstemmelseserklæringer. I EU skal konkrete krav om overensstemmelseserklæringer stilles i særforanstaltninger. Sådanne fælles EU krav findes for enkelte materialer, fx plast, aktiv og intelligent emballage.

I den gældende danske bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer stilles krav om overensstemmelseserklæringer og baggrundsdokumentation for alle typer FKM.

En oversigt over gældende regler findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Generelt om risiko for afsmitning fra gamle maskiner, herunder produktionsudstyr

Materialer, der typisk anvendes i produktionsudstyr, er metaller og legeringer (især rustfrit stål), slanger af plast eller gummi, pakninger af gummi og filtre (metal- eller fiberbaseret materiale). Hertil kommer overfladebehandlinger som maling eller lak.

Det skønnes, at de fleksible materialer som plast og gummi har en begrænset levetid, og at de således udskiftes efter nogen tid. Det samme kan tænkes at være tilfældet for overfladebehandlinger og fiberbaserede materialer. Risikoen ved anvendelsen af gamle maskiner skønnes derfor primært at være risiko for afsmitning fra metaller og legeringer. For rustfrit stål kan det dreje sig om jern, krom og evt. nikkel.

Reparationer og dokumentation

Det er normalt fødevareproducenterne, der har ansvaret for at sikre overholdelse af FKM reglerne ved reparation af maskiner, tanke og andet produktionsudstyr.

Det betyder, at fødevarevirksomhederne skal have dokumentation for eksempelvis nye pakninger og slanger ved udskiftning. Det samme gælder virksomheder, der renoverer produktionsudstyr i forbindelse med videresalg.