



Slutrapport

Afgivelse af smag og lugt fra pizzabakker og andre papemballager, herunder ydreemballager

J. nr.: 2010-20-793-00054

BAGGRUND OG FORMÅL

Afgivelsen af smag fra fødevarekontaktmaterialer kan forårsage forringelse af fødevarernes sensoriske egenskaber, dvs. ændre smag, farve og lugt af fødevarerne. Reglerne på området stiller krav om, at fødevarekontaktmaterialer ikke må forårsage sådan forringelse.

Pizzabakker og andre papemballager skal således overholde disse regler, og projektet skulle kortlægge status for dette. Fødevarekontaktmaterialer, herunder pizzabakker mv. må desuden ikke afgive stoffer til fødevarerne, i mængder der kan være sundhedsskadelige. Det er en anden del af de generelle regler på området, og det skal virksomhederne kunne dokumentere i deres egenkontrol.

Formål med projektet var, at undersøge om pizzabakker og andre papindpakninger, herunder ydreemballager har tilstedeværelsen af effektive barriereegenskaber i inderemballagen for at undgår evt. afsmitning til fødevarer ved at kortlægge om reglerne for afsmitning af stoffer, der kan påvirke fødevarerne smag, luft og farve, overholdes.

Links til information:

Regler på området (specielt forordning nr. 1935/2004, artikel 3):

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/Regler_for_materialer_og_g.aspx

Generelt om fødevarekontaktmaterialer:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/forside.aspx

METODE OG RESULTATER

Prøveprojektet blev gennemført sammen med almindeligt tilsyn, hvor man også kontrollerede, om virksomhederne opfyldte kravene til overensstemmelseserklæringer og produktdokumentation (overensstemmelseserklæringer).

Der blev udtaget 39 prøver i virksomheder med engroshandel af fødevarekontaktmaterialer, halvfabrikata, brugsklare produkter, produktions- og transportudstyr, samhandel og indenrigshandel. Prøverne omfattede: Pizzabakker, pølsebakker, salatbokse, æsker til varme færdigretter og til smørrebrød og kager, paptallerkner samt papstykker til indlæg i emballage.

Prøverne er analyserede med den akkrediterede metode Ai1-101 der er udarbejdet i henhold til metoden ISO 13302 og NMKL procedure nr. 19 (2007). Ved analysen er

der anvendt ristet toastbrød som simulator. Emballagen og simulatoren er inkuberet ved en tid og temperatur, som simulerer den normale anvendelse af emballagen.

Fødevarerafdeling har fulgt op på det enkelte analyseresultat i forhold til de enkelte prøver og i henhold til principperne for sagsopfølgning i Kontrolvejledningens kapitel 13 samt vejledningen i projektbeskrivelsen. Fødevarerafdelingen har desuden fulgt op på kontrollen af dokumentationen i virksomhederne.

Ingen af de undersøgte 39 prøver gav anledning til en målbar sensorisk afsmitning.

Herudover blev overensstemmelseserklæringer kontrolleret. Der blev vejledt i 9 af virksomhederne og givet indskærpelser i 2 virksomheder.

Overensstemmelseserklæringer er en vigtig del af virksomhedernes egenkontrol, men samtidigt kan det være vanskeligt for importører/samhandlere at få forståelse for kravet om, at sådan dokumentation skal følge produkterne. Det gælder også ved samhandel med andre EU lande.

KONKLUSION OG VURDERING

I denne undersøgelse kan det konkluderes, at alle de 39 undersøgte produkter af pizza-/papemballage levede op til kravene i EU's forordning 1935/2004 om, at emballagen ikke må forringe fødevarernes sensoriske egenskaber.

Kontrollen af overensstemmelseserklæringerne viser, at der er behov for en fortsat indsats hos virksomhederne på dette område.

Projektleder: Bente Fabech, bfa@fvst.dk.

Kontaktperson: Fødevarestyrelsens laboratorium i Århus, Erik Dahm, erda@fvst.dk.

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord