

Material i kontakt med livsmedel

Vid hantering och förpackning av livsmedel är det viktigt att använda rätt material i förpackningar, utrustning och redskap för att livsmedlen ska vara säkra.

Material som är avsett att komma i kontakt med livsmedel får inte överföra ämnen till livsmedlet i sådana mängder att de:

- kan bli en fara för människors hälsa
- kan medföra en oacceptabel förändring av livsmedlets sammansättning
- försämrar livsmedlets smak

Konsumenterna får inte heller vilseledas genom det sätt ett material eller en produkt märks, marknadsförs eller presenteras.

Märkning



Glas- och gaffelsymbolen är ett av flera sätt att märka material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Materialet kan även vara märkt i löpande text "för kontakt med livsmedel" eller ett specifikt användningsområde. Om det är uppenbart att produkten är avsedd för livsmedel behövs ingen märkning (till exempel plastbestick).

Förklaring om överensstämmelse (DoC)

Er leverantör av förpackningsmaterial ska kunna visa dokumentation på vad förpackningen ska användas till och vilken typ av livsmedel som den är lämplig för. Ett sådant dokument kallas "Förklaring om överensstämmelse" (Declaration of Compliance). Dokumentationen ska vara tillgänglig för livsmedelsföretagaren och på begäran även kunna visas upp för behörig myndighet. Även om förpackningsmaterialet är försett med glas- och gaffelsymbol är det inte säkert att alla livsmedel är lämpliga att komma i kontakt med just det materialet.

I detaljhandeln, där försäljning sker direkt till konsumenten, ska materialen och produkterna vara märkta i enlighet med artikel 15 i förordning 1935/2004.

Plast

Vid förvaring av livsmedel i plastmaterial är det viktigt att ämnen från plasten inte förs över till livsmedlet. Till exempel kan hög fetthalt, surhetsgrad, konsistens, hög temperatur och lång förvaringstid göra att överföringen av vissa ämnen från plasten till livsmedlet ökar.

Papper och kartong

Returpapper kan innehålla bakterier och rester av olika kemiska ämnen. Därför bör inte livsmedel som är feta och/eller har hög vattenhalt komma i direkt kontakt med material som innehåller returfiber.

Metall

Det finns inga detaljerade regler för metaller inom EU. Metallförpackningar avsedda för livsmedel är oftast belagda med ett skyddande lack. Detta gör att det är ovanligt att livsmedel kommer i direkt kontakt med metall. Viktigt är dock att kontrollera att lacken lever upp till reglerna för bisfenol A (se sista stycket sid 2 på detta informationsblad). Livsmedelsverket avråder från förvaring av sura livsmedel i aluminiumkärl eller aluminiumfolie. Detta på grund av att aluminium annars kan överföras till livsmedlet.

Kopparkärl

Kopparkärl som inte är belagd med tenn eller rostfritt stål kan utlösa koppar vid höga eller låga pH-värden. Flytande livsmedel ökar också kopparhalten som kan läcka ut i livsmedlet.

Konservburkar

I de allra flesta fall är burken på insidan belagd med en lack. Dock finns det fortfarande burkar som är olackerade, till t ex konserverade mandariner eller vissa inlagda grönsaker. Tenn kan då läcka ut från tennskiktet som finns på insidan av burken, speciellt om innehållet är lite surt (lågt pH). Tennläckaget påbörjas då burken öppnas bland annat på grund av syretillförsel. Man bör därför inte använda öppnade konservburkar att förvara mat i.

Aluminiumfolie och aluminiumkärl

Att använda köksredskap av aluminium i matlagningen är inte hälsofarligt. Man bör dock inte förvara sura livsmedel någon längre tid i aluminiumkärl eller i aluminiumfolie. Folie bör inte heller vara i direktkontakt med sura livsmedel i ugnen. Detta på grund av att aluminium kan lösas ut i livsmedlet.

Glas

Det finns inga detaljerade regler för glas inom EU. Generellt sett kan glas betraktas som ett säkert material. Om glaset är färgat bör färgämnenas metallinnehåll vara deklarerade i DoC.

Tryckfärg

Tryckfärg som används vid tillverkning av förpackningar ska vara av sådan typ som inte medför någon hälsorisk.

Återanvändning

De allra flesta plastförpackningar som redan har kommit i kontakt med livsmedel när de köps, exempelvis glassförpackningar, sylthinkar eller kesoburkar, är inte avsedda för återanvändning och sannolikt inte kontrollerade för detta i enlighet med plastförordningen (EU) nr 10/2011. Det kan därför finnas risk för att ämnen överförs i halter som överstiger gränsvärden om förpackningen återanvänds. I synnerhet om maten är t.ex. surare eller fetare än den produkt som plastburken ursprungligen var avsedd för. Plastburken kanske inte heller är avsedd för långtids- eller frysförvaring. Det är därför inte lämpligt att återanvända sådana engångsförpackningar. Livsmedelsverket avråder från återanvändning av förpackningar.

Mer information finns i ”Guide till säkra livsmedelsförpackningar”