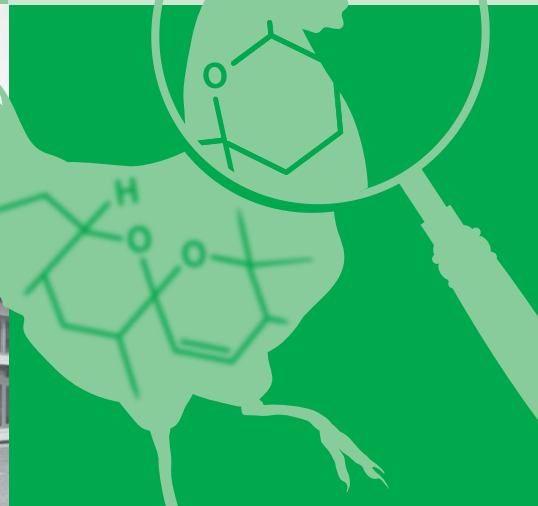
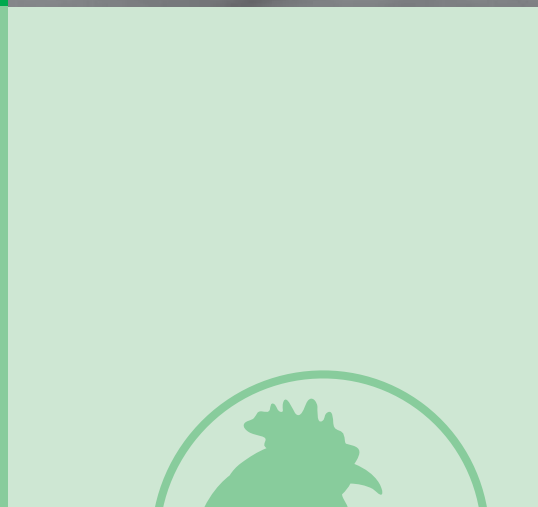




# Kaleidoskop

## 36 / November 2012



# Lebensmittelverpackungen zwischen Firmengeheimnis und Offenlegung

**Lebensmittelverpackungen werden aus einer Vielzahl von Substanzen und Materialien hergestellt. Die Produktionswege erfolgen meistens über viele Stufen. Dabei hat jeder Zwischenproduzent sein Firmengeheimnis, das dem Produkt die spezielle Qualität verleiht und das er nicht preisgeben will.**

(PKö) Wie soll ein Lebensmittelproduzent sicherstellen, dass die von ihm verwendeten Verpackungsmaterialien keine Stoffe enthalten, die von der Verpackung in sein Produkt übergehen? Diese Frage stellt sich für jede Mosterei beim Abfüllen des Apfelsaftes, für jeden Metzger beim Vakuumverpacken von Würsten usw. Wegen der vielen vorverpackten Lebensmittel betrifft es jeden, der Lebensmittel produziert.

Die EU hat mit der Verordnung über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (sogenannte GMP-Verordnung), die Grundlage für ein neues System geschaffen. Der Lebensmittelproduzent muss von seinem Verpackungslieferanten eine Konformitätserklärung verlangen (siehe «Identitätskarte einer Verpackung»), die bescheinigt, für welche Bereiche und Anwendungen das Verpackungsmaterial als «sicher» gilt und für welche der Lieferant keine Verantwortung übernimmt (vgl. auch Rahmenverordnung EG 1935/2004). Das neue System etabliert sich immer besser, wird von Verpackungsherstellern und Lebensmittelproduzenten angewendet und von den Kontrollorganen auch verlangt.

Doch wie gut ist eine Konformitätserklärung? Der Verpackungshersteller besitzt Informationen über Zusammensetzung, Reinheit der einzelnen Komponenten, Analyse- und Migrationsresultate und anderes mehr. Dieses Wissen möchte er aber für sich behalten, um seinen Vorsprung gegenüber Konkurrenten zu verteidigen. Diesem berechtigten Interesse trägt die GMP-Verord-

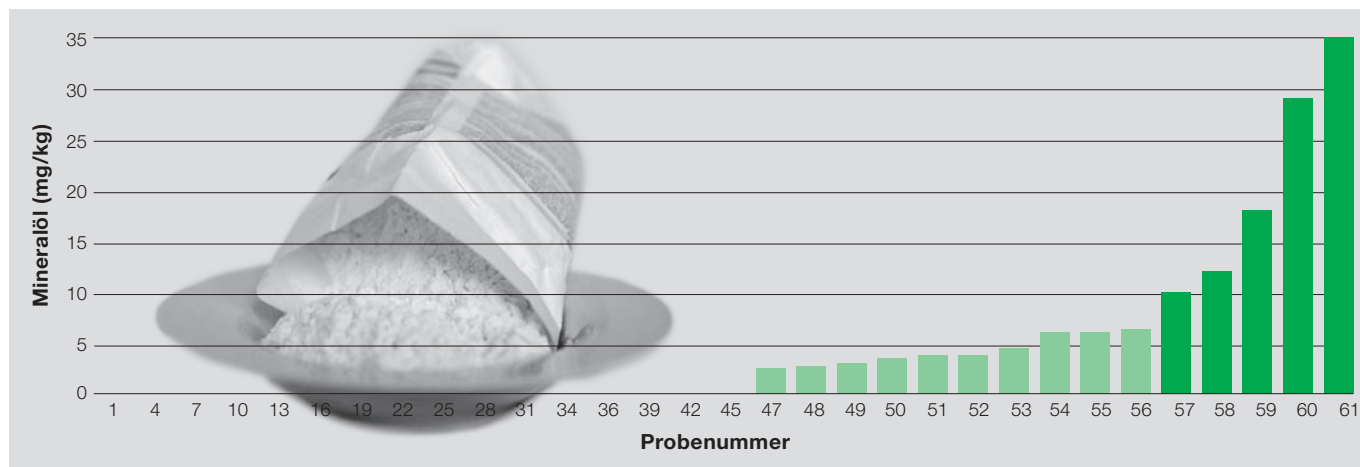
nung Rechnung. Sie verpflichtet die Verpackungshersteller eine interne Dokumentation über Spezifikation, Herstellungsverfahren und die verschiedenen Herstellungsstufen zu führen. Diese muss den amtlichen Kontrollorganen auf Verlangen zugänglich gemacht werden, nicht aber den Abnehmern.

Und wer überprüft, ob das, was auf der Konformitätserklärung steht, auch stimmt? Wie könnte es anders sein: die Lebensmittelkontrollorgane. Diese Aufgabe stellt die Behörden vor neue Herausforderungen. Die Thematik verlangt ein hohes Fachwissen. Zudem wird für die Prüfung der Konformitätserklärung eine Datenbank mit wichtigen Informationen zu einzelnen Substanzen benötigt. Dazu zählt speziell auch die Information, ob eine Substanz oder ein Rohprodukt bereits von einer Lebensmittelkontrollbehörde beurteilt worden ist. Das erfordert einen hohen Vernetzungsgrad zwischen den einzelnen kantonalen Lebensmittelkontrollstellen. Deshalb sind die Kantonschemiker und das Bundesamt für Gesundheit gefordert, eine zeitgemässe Organisationsstruktur zu schaffen, die der Geheimhaltung der vertraulichen firmeninternen Dokumentationen Rechnung trägt, zugleich aber grösstmögliche Transparenz unter den amtlichen Kontrollstellen schafft und die effiziente Überprüfung von Konformitätserklärungen durch Inspektionen und Laboruntersuchungen ermöglicht.

Diese Knacknuss muss gelöst werden. Denn wie aktuelle Analysen zeigen (siehe Artikel «Rückstände aus Verpackungen nach wie vor ein Problem» und Grafik unten) greift das System (noch) nicht.

Mineralölrückstände in Lebensmitteln: In 5 der 61 Proben wurden Rückstände von mehr als 10 mg/kg nachgewiesen.

(Bild: Peter Jenni)



# Identitätskarte einer Verpackung

**Die Konformitätserklärung ist wie eine Identitätskarte. Die Vollständigkeit der Angaben zu überprüfen, ist Aufgabe der Lebensmittelinspektion. Kein leichtes Unterfangen.**

Zur Überprüfung der Verpackungen wird einerseits beim Verpackungshersteller der Produktionsprozess überprüft und andererseits anhand der Selbstkontrolle die Begleitdokumentation zum Packmittel eingesehen. Das Schweizerische Verpackungsinstitut hat in Zusammenarbeit mit der Joint Industry Group eine Checkliste zur Erarbeitung und Überprüfung einer Konformitätserklärung erstellt. Im Rahmen der Selbstkontrolle ist die Konformitätserklärung das zentrale Dokument einer Verpackung und kann mit einer Identitätskarte verglichen werden. Ein wichtiger Aspekt sind die Angaben zur durchgeführten Konformitätsarbeit. Dabei stellt sich die Frage, ob Angaben zu weiterführenden Dokumenten vorliegen, beispielsweise Analyseresultate über die Globalmigration oder die Migration von spezifischen Inhaltsstoffen des Gegenstandes. Die Überprüfung der Migration kann in einem akkreditierten Labor erfolgen oder durch Berechnungen belegt werden. Ein Berechnungstool wird vom Bundesamt für Gesundheit auf ihrer Homepage zur Verfügung gestellt. Die Kontrolle dient in erster Linie dazu, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der ins Lebensmittel migrierenden Substanzen zu überprüfen. Die Konformitätsarbeit muss von jeder Firma erbracht werden, die am Herstellungs- und Vertriebsprozess beteiligt ist. Der Produzent erstellt sie in Abstimmung mit dem Rohmateriallieferanten und seinen Kunden. Darin bestätigt der Lieferant, dass er diese Arbeit geleistet hat, möglicherweise für eine beschränkte Anwendung (Spezifikation). Falls eine Überprüfung nicht abschliessend durchgeführt und somit auch die Verantwortung nicht übernommen werden kann, können Aufgaben auch delegiert werden. Dies muss aber klar und möglichst spezifisch begründet sein.

Vor der Abgabe an den Konsumenten muss die Arbeit vollständig abgeschlossen sein. Die Konformitätserklärung ist ein rechtsgültiges Dokument, das im Schadenfall grosse finanzielle Auswirkungen haben kann. Sie muss klarstellen, wofür der Lieferant die Verantwortung übernimmt. Die Konformitätserklärung basiert auf der Dokumentation der Konformitätsarbeit. Diese kann der Geheimhaltung unterstehen, muss jedoch den Behörden gegenüber offengelegt werden. Bei einer Inspektion wird nicht nur die vorliegende Konformitätserklärung auf Rechtsgültigkeit, sondern auch die Verteilung der Konformitätsarbeit über die beteiligten Firmen geprüft. Wenn der Lieferant die Verantwortung nicht umfassend übernommen hat, muss der Käufer die entsprechende Arbeit selber geleistet oder dann korrekt delegiert haben.

Auf dem Betriebsrundgang wird anhand des HACCP-Konzeptes stichprobenweise ein Bereich überprüft. Im Betrieb werden die Prozesse und Tätigkeiten kontrolliert. Wichtig ist vor allem die Vermeidung von Hygienemängeln, damit ein Lebensmittel, das durch technologische Verfahren haltbar gemacht wurde, nicht wieder durch die Verpackung kontaminiert wird. Bei der Gebrauchsgegenstände-

Produktion kommen oft komplexe Herstellungsverfahren zum Einsatz (z.B. Extrusion, Kaschierung usw.), welche die Materialeigenschaften verändern können.

Auch die bauliche Substanz wird auf Mängel überprüft, die eine hygienische Produktion behindern oder physikalische (z.B. Splitter von Leuchtstoffröhren), geruchliche oder geschmackliche Beeinträchtigungen des Gebrauchsgegenstandes verursachen können.

Für Druckfarben besteht in der Schweiz im Gegensatz zum europäischen Ausland eine spezielle Regelung. Die Verpackungstinten sind in der Bedarfsgegenständeverordnung geregelt. Produktionsbedingt hat in der Druckmaschine die dem Füllgut zugewandte Seite Kontakt mit der bedruckten Seite. Dabei ist ein Übergang («set off») von farblosen und damit visuell nicht erkennbaren Druckfarbenbestandteilen möglich, beispielsweise von Lösemitteln. Stoffe, die mit dem Füllgut in Kontakt kommen, können auf das Lebensmittel übergehen. Verpackungstinten dürfen deshalb nur unter Einhaltung der in der Bedarfsgegenständeverordnung genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

Das Inspektorat des AVSV überprüft die Betriebe und die zum Produkt gehörende Konformitätsarbeit auf den verschiedenen Produktionsstufen, vom Produzenten über den Zwischenhändler bis zum Detailhandel. Das heisst, es werden auch Betriebe überprüft, die beispielsweise Komponenten für ein Gerät zur Lebensmittelverarbeitung produzieren oder die Druckfarben auf eine Verpackungsfolie auftragen.

Die perfekte Kombination von Verpackungsmaterial und Druckfarbe für die Herstellung von Lebensmittelverpackungen gibt es nicht. Alle gesetzlichen Regelungen des Verbraucherschutzes und Marketing-Wünsche hinsichtlich Verpackungsgestaltung können nur von einer Vielzahl von Materialien erfüllt werden. Aus diesem Grund muss bei der Auswahl der Rohstoffe berücksichtigt werden, welche Art von Lebensmittel zu verpacken sind, unter welchen Bedingungen das verpackte Lebensmittel gelagert oder weiterbehandelt wird (Sterilisation, Mikrowellenbehandlung, Backofen) und wo die Verpackung schliesslich vermarktet wird. Das erfordert eine enge Zusammenarbeit von Rohmaterialproduzenten, Verpackungsherstellern, Abpackern und Lebensmittelverkäufern.

# Rückstände nach wie vor ein Problem

**Nach wie vor zeigen Analysen, dass Stoffe von Verpackungen in Lebensmittel migrieren. Kürzlich wurden in fast einem Drittel aller Proben Rückstände über der Nachweisgrenze gefunden.**

(JDa) Um die Konformität der Verpackungen sicherzustellen, werden neben Inspektionen und Prüfungen von Konformitätsunterlagen auch analytische Messungen durchgeführt. Im Sommer dieses Jahres wurden rund 60 Lebensmittelproben auf Verpackungsrückstände untersucht (siehe auch Grafik Seite 2). Der Hauptfokus lag auf Stoffen, die zur Bedruckung von Verpackungen verwendet werden (Fotoinitiatoren und Weichmacher) und die in der Schweiz – im Gegensatz zum europäischen Ausland – gesetzlich geregelt sind. Diese Stoffe werden eingesetzt, um Druckfarben mittels UV-Strahlung schneller trocknen und aushärten zu lassen oder weich und geschmeidig zu halten. In vier Proben (zwei Gewürzen und zwei Backmischungen) wurden Rückstände über den Höchstwerten gefunden.

Ebenfalls kritisch zu beurteilen sind Rückstände von Mineralöl. Diese können durch die Rohstoffe ins Lebensmittel gelangen. Bei der Endverpackung gibt es zwei mögliche Eintrittswege: Mineralölrückstände aus dem Karton (Recyclingkarton) oder aus den Druckfarben. Gemäss der Verordnung über Bedarfsgegenstände darf aus der Druckfarbe nur 0,01 mg Mineralöl/kg Lebensmittel ins Lebensmittel übergehen, ansonsten gelten die Bedingungen für eine gute Herstellungspraxis (GHP). In 15 Proben wurden Rückstände von mehr als 2 mg/kg Mineralöl und in 5 Proben Rückstände von mehr als 10 mg/kg nachgewiesen.

Trotz intensiven Bemühungen können Verunreinigungen der Lebensmittel durch eine unsachgemässe beziehungsweise nicht-konforme Verpackung nicht ausgeschlossen werden. Darum ist die Stichprobenkontrolle und die Kontrolle mittels analytischer Messungen ein wichtiges Standbein.

## Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)

## Redaktion

Peter Jenni

## Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung  
der Redaktion erlaubt.

Drei Jubilare  
(von links):  
Thomas Duss,  
Daniel Gerber und  
Heinz Zwahlen.  
(Bild: Peter Jenni)

## ZENTRALE DIENSTE

### Duss, Gerber, Zwahlen: Gleich drei Jubilare im AVSV

(PJe) Es war am 21. April 1987 als der 16-jährige Thomas Duss seine Lehre als Chemielaborant beim Amt für Lebensmittelkontrolle begann. «Schon damals war das Kantonale Labor eine der besseren Ausbildungsadressen», erinnert sich Duss an diese Zeit. Neben seiner Tätigkeit als Chemielaborant in der Wasseranalytik amtiert er heute auch als Stellvertreter des EDV-Verantwortlichen und hat auch die Stellvertretung des Facility Managers inne.

Daniel Gerber begann vor 25 Jahren als Giftinspektor. Lange blieb er aber nicht in unserem Amt. Im Zug der Reorganisation der Giftsammelstellen wechselte er zum AfU, um im Jahr 1997 dann wieder zurück ans Kantonale Labor zu kommen. «In diesen 25 Jahren hat sich mit dem Übergang von der Gift- zur Chemikaliengesetzgebung bis hin zur Etablierung der heutigen globalen harmonisierten Kennzeichnung (GHS) eigentlich alles geändert, ausser der Gefährlichkeit der Chemikalien», lacht der Chemikalieninspektor.

Heinz Zwahlen begann im März 2000 im ehemaligen alten Kantonalen Labor an der Frohbergstrasse seine Tätigkeit als Hauswart mit eidgenössischem Diplom, heute Facility Manager. Die erste grosse Aufgabe folgte sogleich: der Umzug an die Blarerstrasse im selben Jahr. Mit der Fusion der Lebensmittelkontrolle und dem Veterinäramt folgte die nächste grosse Herausforderung. Die Betriebssicherheit ist eine Aufgabe, die er mit grossem persönlichem Engagement ausführt. Daneben ist er der verlässliche Ansprechpartner, wenn es um die Belange im und um das Haus geht.

