



Lebensmittel
sicher verpacken

Aus Verpackungen können unerwünschte Stoffe in Lebensmittel übergehen. Dies zu vermeiden ist Aufgabe der Verpackungs- und Lebensmittelhersteller.

Verpackungen sind aus der Lebensmittelproduktion und -versorgung nicht wegzudenken. Sie erfüllen wichtige Funktionen bei der Lagerung, Verteilung und Vermarktung von Lebensmitteln. Unter anderem schützen Verpackungen Produkte vor äusseren Einflüssen wie Feuchtigkeit oder Bakterien, fassen Lebensmittel zu transport- und lagerfähigen Einheiten zusammen und informieren über ihren Inhalt.

In den vergangenen Jahren ist das Wissen darüber gewachsen, dass aus Verpackungen unerwünschte Stoffe in die verpackten Lebensmittel übergehen, das heisst migrieren, können. Bei reinem Glas besteht in der Regel kein Migrationsrisiko, jedoch bei allen anderen Verpackungsmaterialien inklusive der Deckel von Glasverpackungen. Besonders hoch ist das Risiko bei Verpackungen mit einem hohen Recyclinganteil, zum Beispiel bei Kartons aus Altpapier. Daher dürfen diese nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Darüber hinaus sind auch die Wechselwirkungen zwischen Verpackung und Lebensmittel entscheidend für das Migrationsrisiko. Als risikoreich einzustufen sind beispielsweise eine lange Verweildauer des Lebensmittels in der Verpackung, ein hoher Fettgehalt des Lebensmittels, hohe Abfüll- oder Lagertemperaturen sowie eine grosse Kontaktfläche zwischen Produkt und Verpackung wie bei Klein- und Portionspackungen.

Lebensmittelhersteller in der Pflicht

Laut den Gesetzgebungen der Schweiz und der EU sind die Lebensmittelhersteller dafür verantwortlich, dass sie sichere Produkte in den Verkehr bringen. Dazu gehört, dass Lebensmittelkontaktmaterialien – neben Verpackungen sind dies zum Beispiel Vorratsbehälter, Schläuche oder Teile von Produktionsmaschinen – nur in gesundheitlich unbedenklichen Mengen Stoffe an Lebensmittel abgeben dürfen. Der Nachweis dazu erfolgt durch die Konformitätsarbeit. Diese beinhaltet, dass Hersteller und Verwender von Lebensmittelkontaktmaterialien im Rahmen ihrer Selbstkontrollpflicht zahlreiche Informationen über Herstellung und Inhaltsstoffe der Materialien zusammenstellen müssen.

Seit 2017 verlangt auch Bio Suisse bei neuen Lizenzgesuchen und Rezepturänderungen eine Konformitätserklärung bei Kunststoffverpackungen. «Wir überprüfen diese anhand der Checkliste des Schweizer Verpackungsinstituts SVI», erklärt Katrin Hennig, Verantwortliche bei Bio Suisse für das Thema Verpackung. «Die Checkliste des SVI empfehlen wir auch den Lebensmittelherstellern, um zu prüfen, ob die Konformitätserklärung des Verpackungslieferanten vollständig und aussagekräftig ist.»

Risiko minimieren durch umfassende Konformitätsarbeit

Bei der Umsetzung der Konformitätsarbeit in der Praxis sieht Katrin Hennig noch Verbesserungsbedarf: Nicht immer seien die gesetzlichen Vorgaben bekannt und die Komplexität des Themas erfordere Ressourcen und Fachwissen. Eine weitere Schwierigkeit sei, dass Verpackungshersteller häufig zwar Konformitätserklärungen ausfüllen, in einem Haftungsausschluss jedoch die gesamte Verantwortung für eventuelle Migrationen an die Lebensmittelhersteller weitergeben.

Daher reicht es für eine gute Konformitätsarbeit nicht aus, die Konformitätserklärungen der Verpackungshersteller einfach abzuheften. Dies wissen Beat Bryan vom Backwarenhersteller Hug und Thomas Gude vom Labor-Dienstleister SQTS, die sich beide eingehend mit dem Thema Konformitätsarbeit beschäftigt haben. Um das Migrationsrisiko auf ein Minimum zu reduzieren, sei es wichtig, die Konformitätserklärungen lesen zu können, allenfalls weitere Informationen beim Verpackungshersteller einzuholen und in manchen Fällen selbst Verpackungsmaterialien untersuchen zu lassen (siehe Folgeseite). *Theresa Rebolz*




Gesetzliche Rahmenbedingungen

Nach dem Schweizer Lebensmittelgesetz (LMG) Art. 23 müssen alle, die Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellen, behandeln, abgeben, einführen oder ausführen im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen. Die Rahmenverordnung der EU (EG) Nr. 1935/2004 stellt die gleichen Anforderungen an die gute Herstellungspraxis und Gesetzeskonformität.


Die grundlegenden Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien sind in der Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02, Kapitel 3) geregelt. Die Bedarfsgegenständeverordnung (817.023.21) enthält detaillierte Bestimmungen zu Bedarfsgegenständen aus unterschiedlichen Materialien. Die Verordnung regelt mittels Positivliste, welche Stoffe zur Verwendung von Lebensmittelverpackungen verwendet werden dürfen und welche Migrationslimiten eingehalten werden müssen.

Online verfügbare Informationsmaterialien


Checkliste für Konformitätserklärungen des Schweizer Verpackungsinstituts SVI

 [www.svi-verpackung.ch > jig >](http://www.svi-verpackung.ch/jig)
Services > Checkliste

FiBL-Merkblatt «Rückstände aus Verpackungsmaterialien»

 [www.shop.fibl.org >](http://www.shop.fibl.org) Bestell-Nr. 1657

FiBL-Merkblatt «Mineralölrückstände in Lebensmitteln»

 [www.shop.fibl.org >](http://www.shop.fibl.org) Bestell-Nr. 1661

FiBL-Merkblatt «Schraubdeckel ohne PVC»

 [www.shop.fibl.org >](http://www.shop.fibl.org) Bestell-Nr. 1694

Der Backwarenhersteller Hug verpackt seine Cracker in einer Mehrfachverbundfolie. Wie bei allen Verpackungen legt das Unternehmen dabei Wert auf eine gute Konformitätsarbeit. *Bild: Theresa Rebolz*