

# Material i kontakt med livsmedel

**Vilka egenskaper har de livsmedel som ni ska förpacka: sura, feta eller flytande? Är det varm eller kall mat? Det är viktigt att använda rätt material för förpackningar, utrustning och redskap i er hantering för att livsmedlen ska vara säkra för era kunder.**

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 dess smak och lukt.

### Glas- och gaffelsymbolen



Symbolen är ett av flera sätt att märka material som är avsedda för att komma i kontakt med livsmedel. Det går även bra att materialet är märkt med orden "för kontakt med livsmedel"

eller ett specifikt användningsområde (till exempel vinkaraff). Om det är uppenbart att produkten är avsedd för livsmedel behövs ingen märkning (till exempel plastbestick).

### Förklaring om överensstämmelser (DoC)

Er leverantör ska kunna visa dokumentation på vad ni kan använda förpackningen till och vilken typ av livsmedel som den är lämplig för. Ett sådant dokument kallas "Förklaring om överensstämmelse" (Declaration of compliance). Även om förpackningsmaterialet är försett med glas- och gaffelsymbolen är det inte säkert att alla livsmedel är lämpliga att komma i kontakt med just det materialet. Därför måste ni vara säkra på att materialet är lämpligt.

### Plast

Det är viktigt att ämnen från plasten inte förs över och förorenar livsmedel. I vilken grad detta sker påverkas av livsmedlets egenskaper, till exempel kan hög fetthalt, surhetsgrad, konsistens, hög temperatur och lång förvarings-tid göra att överföringen av vissa ämnen från plasten ökar.

### Papper och kartong

Livsmedel som är feta och/eller vattniga bör inte komma i direkt kontakt med material som innehåller returfiber. Returpapper kan innehålla rester av olika kemiska ämnen och bakterier.

### Metall

Det finns inga detaljerade regler för metaller inom EU. Det är ovanligt att metallförpackningar kommer i direkt kontakt med livsmedel eftersom de oftast är belagda med ett skyddande lack.

Livsmedelsverket avråder från att 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 annars kan vandra över till livsmedlet. ►

## **Glas**

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

## **Kombinationsmaterial**

En förpackning kan även vara tillverkade av olika material, exempelvis metall eller papper på utsidan och plast på insidan.

## **Tryckfärg**

Tryckfärg som används vid tillverkning av förpackningar får inte medföra någon hälsorisk.

## **Återanvändning**

Om ni återanvänder till exempel hinkar och burkar måste ni på samma sätt vara säkra på att dessa är lämpliga.

## **Vill du veta mer?**

På [slv.se](http://slv.se) (Livsmedelsverkets webbplats) hittar du bland annat en guide till säkrare livsmedel. Sök på "material i kontakt med livsmedel".

### *Aktuell lagstiftning*

Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEU och 89/109/EEU.

Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

*Senast uppdaterad januari 2019*