



pro-K Fachgruppe
Bedarfsgegenstände aus Kunststoff im
Lebensmittelkontakt

Information
Zur Einschätzung der BfR
Stellungnahme Nr. 036/2019 vom 17.
September 2019

Wichtiger Hinweis:

Diese Ausarbeitung dient lediglich Informationszwecken. Die in dieser Ausarbeitung enthaltenen Informationen wurden nach dem derzeitigen Kenntnisstand und nach bestem Gewissen zusammengestellt. Der Autor und pro-K übernehmen jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Informationen. Jeder Leser muss sich daher selbst vergewissern, ob die Informationen für seine Zwecke zutreffend und geeignet sind.

Stand: Januar 2020

Fachgruppe Bedarfsgegenstände aus Kunststoff im Lebensmittelkontakt

Die Fachgruppe Bedarfsgegenstände aus Kunststoff im Lebensmittelkontakt ist eine Fachgruppe des pro-K Industrieverbandes Halbzeuge und Konsumprodukte aus Kunststoff e.V., Städelstraße 10, D-60596 Frankfurt am Main;
Tel.: 069 - 2 71 05-31; E-Mail: info@pro-kunststoff.de; www.pro-kunststoff.de

pro-K ist Trägerverband des Gesamtverbandes Kunststoffverarbeitende Industrie e.V.

BfR Empfehlung zu Küchenutensilien aus Polyamid

In seiner Stellungnahme Nr. 036/2019 „Polyamid-Küchenutensilien: Kontakt mit heißen Lebensmitteln möglichst kurz halten“ informiert das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) über die Verwendung von Küchenhelfern wie Kochlöffel, Pfannenwender oder Schneebesen aus Polyamid.

Bereits in der Stellungnahme Nr. 014/2018 bewertete das BfR das gesundheitliche Risiko von unerwünschten Oligomeren, die aus Polyamid (PA) der Typen PA 6 und PA 6,6 bei zu hohen Temperaturen (PA 6 bei mehr als 240°C - 260°C, PA 6,6 bei mehr als 280°C - 290°C) oder in Kombination als Polymerblend in der Herstellung entstehen können.

Küchenutensilien aus PA können für warme und kalte Lebensmittel problemlos verwendet werden. Bei zu hohen Temperaturen (höher als 70°C) sollte der Kontakt mit Lebensmitteln jedoch so kurz wie möglich gehalten werden, um eine Migration in Lebensmittel zu verhindern.

Daten aus den Jahren 2016/2017 zeigten, dass aus Küchenutensilien weitaus höhere Mengen an ringförmigen PA-Oligomeren in Lebensmittel übergehen können als zuvor angenommen. Aus diesem Grund empfiehlt das BfR bereits bei der Herstellung der Utensilien auf Werte von maximal 5 mg/kg Lebensmittel (LM) zu achten, um eine Minimierung des Überganges von PA-Oligomeren sicherzustellen.

Aktuelle Sachlage

Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 regelt, wie die Inverkehrbringer von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff sicherstellen, dass keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgegeben werden, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden. Hierbei weisen wir auf die im Anhang I der VO 10/2011 gelisteten Monomere und Additive hin, die für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff zugelassen sind.

Für nicht gelistete Stoffe macht Artikel 19 der VO 10/2011 die Vorgabe, dass eine „Risikobewertung einschließlich einer Einschätzung der Gefahren, die von hinzugefügten, erzeugten oder im Material vorhandenen Stoffen ausgehen, sowie des Potenzials einer Migration in das Lebensmittel“¹ durchgeführt werden muss. Zu den nicht gelisteten Stoffen – „not-listed substances (NLS) – gehören somit auch non intentionally added substances (NIAS).

¹ Leitfaden der Union zur Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Grundsätzlich sind bei diesen Stoffen Unternehmen dafür verantwortlich, die allgemeinen Bestimmungen der Rahmenverordnung einzuhalten. Dies erfordert die Feststellung von nichtvorhandenen Risiken für die Gesundheit des Menschen durch eine entsprechende Durchführung einer Risikobewertung mithilfe von international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen, wie die der Gefahrencharakterisierung und der -exposition. Hier gilt der besondere Hinweis, dass Angaben zur Risikobewertung Teil der Konformitätserklärung und der dazu gehörigen Unterlagen sein sollten.

Im pro-K Leitfaden „Risikobewertung von Stoffen, die nicht gelistet sind (NLS)“ (Stand August 2018) gibt Hilfestellungen bei der Umsetzung der Anforderungen nach Artikel 19 der VO 19/2011 aus Sicht der Hersteller von Bedarfsgegenständen.

Der pro-K Leitfaden „Die Konformitätserklärung für Mehrwegbedarfsgegenstände aus Kunststoff im Lebensmittelkontakt, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011“ versteht sich zudem als Anleitung und Hilfestellung bei der Erstellung einer Konformitätserklärung für Mehrwegbedarfsgegenstände.

Einschätzung

pro-K begrüßt die jetzt veröffentlichte BfR Stellungnahme Nr. 036/2019, da diese zur weiteren Klärung des aktuellen Sachzusammenhanges beiträgt. Gemeinsam mit unseren grundsätzlichen Überlegungen zur Konformitätsarbeit und den beiden veröffentlichten Leitfäden, dient diese Ausarbeitung als zusätzliche Hilfestellung bei der Identifizierung von unerwünschten Abfallstoffen.

Besonders zu beachten ist hierbei die Entstehung von unerwünschten Oligomeren nicht nur bei zu hohen Temperaturen, sondern auch in Kombination als Polymerblend.

Es sei an dieser Stelle nochmals ausdrücklich auf die Problematik der Polymerblends hingewiesen. Grundsätzlich können PA 6 und PA 6,6 miteinander zu einem Blend vermischt werden. Die Frage des Einsatzes dieser Blends muss auch vom Kunden akzeptiert werden. Aufgrund der unterschiedlichen maximalen Verarbeitungstemperaturen der beiden Typen ist auf eine exakte Einhaltung der richtigen Verarbeitungstemperatur, die bei ebendiesen Blends die Maximalwert von PA 6 nicht überschreiten darf, zu achten. Wird davon abgewichen besteht die Gefahr, dass sich der Blend schnell zu einem unerwünschten Oligomer-Reaktor verwandeln kann.

Insofern gilt unsere Empfehlung auf den Einsatz von PA 6 / PA 6,6 Blends die dazu vorgesehen sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen grundsätzlich zu verzichten.