

Förpackningsmaterial

Vid hantering och förvaring av livsmedel är det viktigt att använda rätt material. Material som är avsett att komma i kontakt med livsmedel får inte överföra ämnen till livsmedlet i sådana mängder att de kan bli en hälsofara, medföra en förändring av livsmedlets sammansättning eller försämma smaken (kvalitén).



Märkning

Glas/gaffel-symbolen är ett av flera sätt att märka material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Ibland kan du i löpande text läsa "godkänd för livsmedel", "för kontakt med livsmedel" eller liknande.

Läs även på förpackningen om plasten är avsedd till att frysas in, ibland anges till exempel, att materialet tål infrysning genom angett temperaturintervall eller med en symbol av snöflinga.



Får jag återanvända plastförpackningar?

Vill du återanvända en plastförpackning, tänk på att använda den på samma sätt som producenten avsett. Det vill säga, om den innehöll

en fet produkt (exempelvis majonnäs, olja, kalla såser, smör) är förpackningen lämplig för förvaring av feta produkter. Innehöll den exempelvis torrvaran russin är förpackningen lämplig för förvaring av annat än feta produkter. Tänk alltid på att flera plastförpackningar som återanvänds inte är lämpliga för varma livsmedel.

Även om du återanvänder plastförpackningar ska dessa vara i gott skick utan repor eller slitningar

Vad gäller för engångsplasthandskar?

Som andra material och produkter som används i kontakt med livsmedel ska dessa vara märkta att de är avsedda för detta. **Det är viktigt att undersöka om handskarna tål alla typer av livsmedel.** Till exempel tål inte vinylhandskar feta livsmedel till exempel kött och fisk, eftersom ftalater kan frigöras och förorena maten. Men polyeten- och nitrilhandskar tål feta livsmedel.



Vilka förpackningar är lämpliga att använda i kontakt med varma livsmedel?

Läs på förpackningen samt fundera över det avsedda användningsområdet för förpackningen. Är du osäker kontakta din leverantör av livsmedlet/förpackningen och fråga efter en förklaring som kallas "Förklaring om överensstämmelse (Declaration of Compliance)" förkortat "DoC".

Vad gäller vid infrysning av färdigförpackade kylvaror till exempel kött, korv, leverpastej, ost, kyckling? Hur vet jag om materialet/förpackningen tål infrysning?

Du måste försäkra dig att förpackningsmaterialet är avsett för infrysning genom att kontrollera detta med din leverantör. Har materialet/livsmedlet köpts in från grossist bör du kräva att få en förklaring om överensstämmelse (Declaration of Compliance) där det ska framgå vilka livsmedel materialet är avsett för, vilka tider och i vilka temperaturer materialet kan användas. Annars bör du inte frysa in kylvaror i originalförpackning, om etiketten inte anger annat. Du kan packa om livsmedlet, eller köpa in varan som djupfrost.

Vilken lagstiftning gäller?

- Förordning (EG) 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EG) 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Hur ska jag kunna veta om materialet/förpackningen är avsedd för livsmedel, det står ju inget?

Kontakta din leverantör och fråga efter en förklaring som kallas "Förklaring om överensstämmelse (Declaration of Compliance)" förkortat "DoC" då kan din leverantör ange användningsområdet, temperaturer med mera. Anteckna eller spara gärna kopia i ditt egenkontrollprogram, så att du kan visa upp det vid livsmedelskontroll.

Tips på bra förvaring!



Viktigt att tänka på!

		
Engångshandskar kan här smutsas ner vid förvaring.	Rost och smulor på hållare kan smutsa ner livsmedel.	Sallad som inte är övertäckt med skydd exempelvis plast kan smutsas ner vid förvaring.

Mer information

Kontakta gärna livsmedelskontrollen om du har frågor. Du når oss via kontaktcenter, telefonnummer 08-523 010 00 eller e-post livsmedelskontrollen@sodertalje.se