



FCM (Food Contact Materials) Lebensmittelkontaktmaterialien

Amt der NÖ Landesregierung ▶

Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle, LF5 ▶

02742/9005-15518, post.lf5-LM@noel.gv.at, www.noel.gv.at

3109 St.Pölten, Landhausplatz 1



... *Trinkbecher, Teller, Besteck, Kochlöffel, Teigkarten, Schneidmesser, Frischhaltefolien, Holzbrett, Suppenschüssel, Arbeitsfläche, Aufbewahrungsbox, Keksausstecher, Backblech, Emailtopf, Joghurtbecher, Gewürzboard, Wasserglas, Melaminbecher, Mikrowellengeschirr, Stabmixer, Mohnmühle, Reibe, Kartoffelschäler, Müslibox, Trinkhalm, Pappteller, ...*

**Sind all diese Materialien, die in direkten Kontakt mit meinen offenen
Lebensmitteln kommen, dafür geeignet?**

Worin besteht die Gefahr?

Werden offene (unverpackte) Lebensmittel verarbeitet, kommen diese mit verschiedensten Oberflächen von Küchengeräten, Maschinen, Arbeitsflächen, Verpackungen, usw. in Berührung. Durch ungeeignete Materialien oder durch falsche Anwendung kann es dazu kommen, dass diese **Lebensmittel nachteilig beeinflusst und daher ungenießbar** werden. Gemeint sind damit mit freiem Auge erkennbare Teilchen (Holz-, Glas- oder Emailsplitter, ...) oder nur im Labor feststellbare Substanzen und Partikel (Kunststoffe, chemische Verbindungen, Druckfarben, ...). **All diese Stoffe haben in einem Lebensmittel nichts verloren.**

Bin auch ich mit meinem Betrieb betroffen?

Egal ob ich offene Lebensmittel zwischenlagere, sie zubereite, verpacke oder als fertige Speisen verabreiche. **Überall dort, wo es zu einem direkten Kontakt der Lebensmittel mit diversen Materialien kommt**, bin ich als Unternehmer/in für die Eignung dieser Materialien verantwortlich (Stichwort „**Lebensmittelechtheit**“). Verantwortliche sind z.B. auch Erhalter von Einrichtungen wie Kindergärten, Tagebetreuungseinrichtungen, Horte oder Vereinsverantwortliche bei diversen Festveranstaltungen, usw.

Einzige Ausnahme: Unternehmen, die nur mit verpackten Lebensmittel zu tun haben.

Worum muss ich mich kümmern?

Beim **Ankauf** diverser Gerätschaften, Küchenutensilien, Lager- und Verpackungsmaterialien, usw. (siehe auch Aufzählung auf der Vorderseite) für meinen Betrieb/meine Einrichtung muss ich zuerst genau wissen, wofür ich diese Dinge verwenden werde. Z.B. macht es einen **großen Unterschied**, ob die Materialien **kälte- oder hitzebeständig** sein müssen? Ob sie mit **fetthaltigen oder sauren** Lebensmitteln in Berührung kommen? Wie stark die Oberfläche **mechanisch beansprucht** wird und ob sie einer **chemischen** Reinigung standhalten? Beim Einkauf ist daher **eine Bestätigung** über die Eignung der Materialien **zu verlangen** (KE oder KB – *Erklärung siehe unten*) und diese ist dann **im Betrieb zur Einsichtnahme aufzubewahren**.

Ebenso muss ich aber auch die bereits **in Verwendung stehenden FCMs hinterfragen**. Besonders die Wiederverwendung diverser gereinigter Einwegbehältnisse zur Aufbewahrung offener Lebensmittel wie z.B. der Margarinebecher für tiefgekühlte Küchenkräuter oder der Joghurtkübel für Essiggemüse, usw. kann zu Problemen führen. Oder wenn Kunststoffgeschirr zu lange in Verwendung steht und die Oberfläche bereits rau wird oder sich verfärbt. **→ Verantwortlich ist immer der Unternehmer!**

Gesetzliche Grundlagen und Definitionen

Verordnung (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen

Verordnung (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen

KE: Konformitätserklärung für Kunststoffe, Keramik

KB: Konformitätsbescheinigung für Holz, Glas, Kartons, Alu, und alle anderen Materialien