

Neue Richtlinien für die Lebensmittelhygiene sind seit dem 01. Januar 2006 in Kraft getreten

Ein Beschluss, der aus fünf Richtlinien für die Lebensmittelhygiene besteht, ist ab 1. Januar 2006 mit dem Ziel in Kraft getreten, den ganzen Bereich der Hygiene neu zu organisieren, zu harmonisieren und zu vereinfachen. Das Hauptziel ist es, eine einzige Hygienepolitik zu schaffen, die für alle Lebensmittel und für die in diesem Sektor beschäftigten Personen Gültigkeit hat und Instrumente zur Lebensmittelsicherheit und zum Umgang mit potentiellen künftigen Krisen entlang der gesamten Lebensmittelkette bietet.

- Richtlinie 852/2004/EG, die die allgemeinen Hygieneprinzipien der Lebensmittel im Laufe des ganzen Produktionsprozesses, der Verarbeitung, des Vertriebes und des Handels, einschließlich der Ausfuhr umschließt und die Anwendung des HACCP erweitert;
- Richtlinie 853/2004/EG, die spezifische Vorgaben für die verarbeiteten Lebensmittel und für verarbeitete Lebensmittel tierischer Herkunft festlegt, indem Regelungen zur Gesundheit von Tier und Mensch, sowie zum Wohlergehen der Tiere sowie zur Rückverfolgbarkeit dieser Produkte hervorgehoben werden;
- Richtlinie 854/2004/EG bezüglich der Organisation der behördlichen Kontrollen der Produkte tierischer Herkunft, die für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind;
- Richtlinie 882/2004/EG bezüglich der behördlichen Kontrollen, zur Überprüfung der Einhaltung der Gesetzgebung für Lebensmittel, Futtermittel, Tiergesundheit und dem Wohlergehen der Tiere;
- Richtlinie 2073/2005/EG, die in Bezug auf die mikrobiologische Sicherheit der Nahrungsmittel, die Grenzwerte zu pathogenen Mikroorganismen, sowie Indikatoren bei Überschreitung dieses Grenzwertes enthält.

Regelung zur Einschränkung von Substanzen in Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Berührung kommen

Paragraph 5 der Verordnung 1935/2004/EG schreibt vor, dass die Materialien und Gegenstände, die in Kontakt mit Nahrungsmitteln treten, durch Vorgaben spezifiziert sein müssen.

Die Kunststoffmaterialien und -gegenstände müssen zum Beispiel im Einklang mit der Richtlinie 2002/72/EG sein. Jedoch wurde keine spezifische Richtlinie für alle Materialien und Artikel entworfen, die unter die Verordnung 1935/2004/EG fallen. Deshalb hat die vorgeschlagene Richtlinie den Zweck, die noch nicht regulierten Materialien und Gegenstände abzudecken.

Insbesondere betrifft die Richtlinie den Einsatz von Weichmachern, die mit fetthaltigen, nicht-fetthaltigen Lebensmitteln und mit Säuglingsnahrung in Berührung kommen. Folgende Punkte müssen hervorgehoben werden:

- Der Einsatz von Estern der Phthalsäure (Diethylhexyl DEHP, Diisononyl DINP, Diisodecyl DIDP, Dibutyl DBP, Benzylbutyl BBP) als Weichmacher bei Materialien und Artikeln, die in Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln treten, ist nicht zugelassen;
- Der Einsatz dieser Ester in Gegenständen wie Deckeln mit weichmacherhaltigen PVC-Dichtungen, die zum Verschließen von Behältern für Säuglingsnahrung oder Folgenahrung bestimmt sind, ist nicht zugelassen;
- Der Einsatz dieser Ester in Materialien und Artikeln für den Kontakt mit nicht-fetthaltigen Lebensmitteln mit verschiedenen SMLs, ist auf Grund der kürzlichen Sicherheitsbeurteilung durch die EFSA zugelassen;

- Der Einsatz von epoxidiertem Sojaöl ist mit einem spezifischen Migrationsgrenzwert von 30 mg/kg Nahrungsmittel bei der Verwendung in Materialien und Gegenständen für Säuglings- und Folgenahrung zugelassen;
- Der Einsatz von epoxidiertem Sojaöl in jedem beliebigen anderen Material oder Artikel in Kontakt mit fetthaltigen oder nicht-fetthaltigen Lebensmittel ist zugelassen, vorausgesetzt, dass die globale Migrationsgrenze von 60 mg/kg Lebensmittel eingehalten wird.