

FFI / PTS Online-Seminar

*Einführung in die Konformitätsarbeit & Qualitätssicherung für
Faltschachteln für den Lebensmittelkontakt*

Mittwoch/Donnerstag, 23./24. Juni 2021, jew. 12.30-16.30 Uhr



Ihre Referentinnen und Referenten

1. *Dr. Antje Harling – Geschäftsbereichsleiterin Materialprüfung & Analytik PTS*
2. *Silvia Lang – Projektmitarbeiterin Materialprüfung & Analytik PTS*
3. *Max Schneider – Projektleiter Materialprüfung & Analytik PTS*
4. *Christian Schiffers – Geschäftsführer FFI*




Rechtliches: Belehrung zum Kartell- und Wettbewerbsrecht

Informationen und Hinweise zur Einhaltung des Kartell- und Wettbewerbsrechts

1. Einladung mit Programm (Agenda)
2. Keine Behandlung von Themen außerhalb des Programms
3. Aufzeichnung des Online-Seminars gilt als Protokoll
4. Kein Austausch von unzulässigen Informationen zwischen den Unternehmen



Organisatorisches

1. **Teilnahme-Link** nicht weiterleiten; Zugang ist dann ggf. blockiert
2. **Teilnahme-Link** gilt für beide Veranstaltungstage
3. **Handout** (mit Teilnahme-Link) erhalten; für Dokumentation und für eigene Notizen
4. **Aufzeichnung** des Online-Seminars; Teilnehmer erhalten nach dem Seminar einen Link
5. Link zur Aufzeichnung exklusiv nur für Seminar-Teilnehmer, Weiterleitung an Dritte nicht zulässig  YouTube
6. Online-Seminar (kein Web-Meeting): daher keine Kamerafunktion; Mikrofon ist ausgeschaltet; wird bei Fragen vom Moderator aktiviert
7. Bitte **Fragen an die Referenten** über die **F&A-Funktion** (nicht Chat)
8. Zwischen den Vortragsblöcken werden kurze **Pausen** eingelegt.
9. Vor Ende des ersten Veranstaltungstags (23. Juni 2021) per E-Mail zwei Dokumente:
 - a. „20 Fragen“ zur Wiederholung und Vorbereitung auf die Fallbeispiele der Konformitätsarbeit am zweiten Veranstaltungstag
 - b. „3 Praxisbeispiele“, anhand derer am zweiten Veranstaltungstag die praktische Konformitätsarbeit erläutert wird

Gefahr durch Lebensmittelskandale

„Kinder, Kinder, Kinder ... Nestlé zieht Babymilch zurück“

Die **Polizei beschlagnahmt** in einem italienischen Supermarkt **Babymilch** von **Nestlé**. Insgesamt wurden auf diesem Wege rund 30 Mio. Liter zurückgezogen. Der Nestlé-Konzern hatte sich zu dem Schritt entschlossen, nachdem **Spuren einer Verpackungssubstanz in der Säuglingsnahrung** nachgewiesen wurden. Die Tinte der **Tetrapacks** reagierte chemisch mit dem Milchfett und führte so zu der Verunreinigung mit IsopropylthioXantone (**ITX**). Auch in Frankreich, Spanien und Portugal führte Nestle **Rückrufaktionen** für flüssige Babymilch durch.



Gefahr durch Lebensmittelskandale

2005



ITX in Milch/Saft

2009



Benzophenon/4-MBP in Müsli

2009



Benzophenon in Sahne

Faltschachtel-Supply Chain



foodwatch
die essensretter

[Informieren](#) | [Mitmachen](#) | [Spenden](#) | [Über foodwatch](#) | [Mediathek](#) | [Presse](#)

[STARTSEITE](#) > [INFORMIEREN](#) > [MINERALÖL](#) > [MEHR ZUM THEMA](#) > [TESTERGEBNISSE](#)

MINERALÖL

Kategorie(n): [Essen & Gesundheit](#)

🕒 **2-Minuten-Info**

➤ **Mehr zum Thema**

- Testergebnisse
- Gesundheitliche Risiken
- Eintragswege
- Rechtslage
- Forderungen

📰 **Aktuelle Nachrichten**

✉ **E-Mail-Aktion**

Gefährliche Mineralöle in Reis, Nudeln, Cornflakes & Co.



Viele Produkte, die foodwatch getestet hat, sind mit Mineralölen verunreinigt. 9 von 42 in Deutschland gekauften Produkten (21 Prozent) enthalten die möglicherweise krebserregenden und erbgutverändernden aromatischen Mineralöle (MOAH). 31 von 42 Produkten (74 Prozent) enthalten die sogenannten gesättigten Mineralöle (MOSH).

foodwatch hat insgesamt 120 in Kartons verpackte Lebensmittel in Frankreich, den Niederlanden und Deutschland gekauft und in einem **Labortest** auf Mineralöl untersuchen lassen, 42 davon wurden in Deutschland gekauft. Da trockene und lange haltbare Lebensmittel besonders anfällig sind für den Übergang von Mineralölen aus der Verpackung ins Lebensmittel, standen diese im Fokus der Untersuchung. Der Schwerpunkt lag auf Reis, Nudeln und Cornflakes, weil diese häufig und in größeren Mengen verzehrt werden. Zudem wurden pro Land noch zwei spezifische, beliebte Produkte untersucht (Deutschland: Grieß, Frankreich: Couscous und Linsen, Niederlande:

Newsletter abonnieren

Abonnenten: 3 8 0 9 6 3

Aktionen, Infos, Tests – Sie erfahren's zuerst.

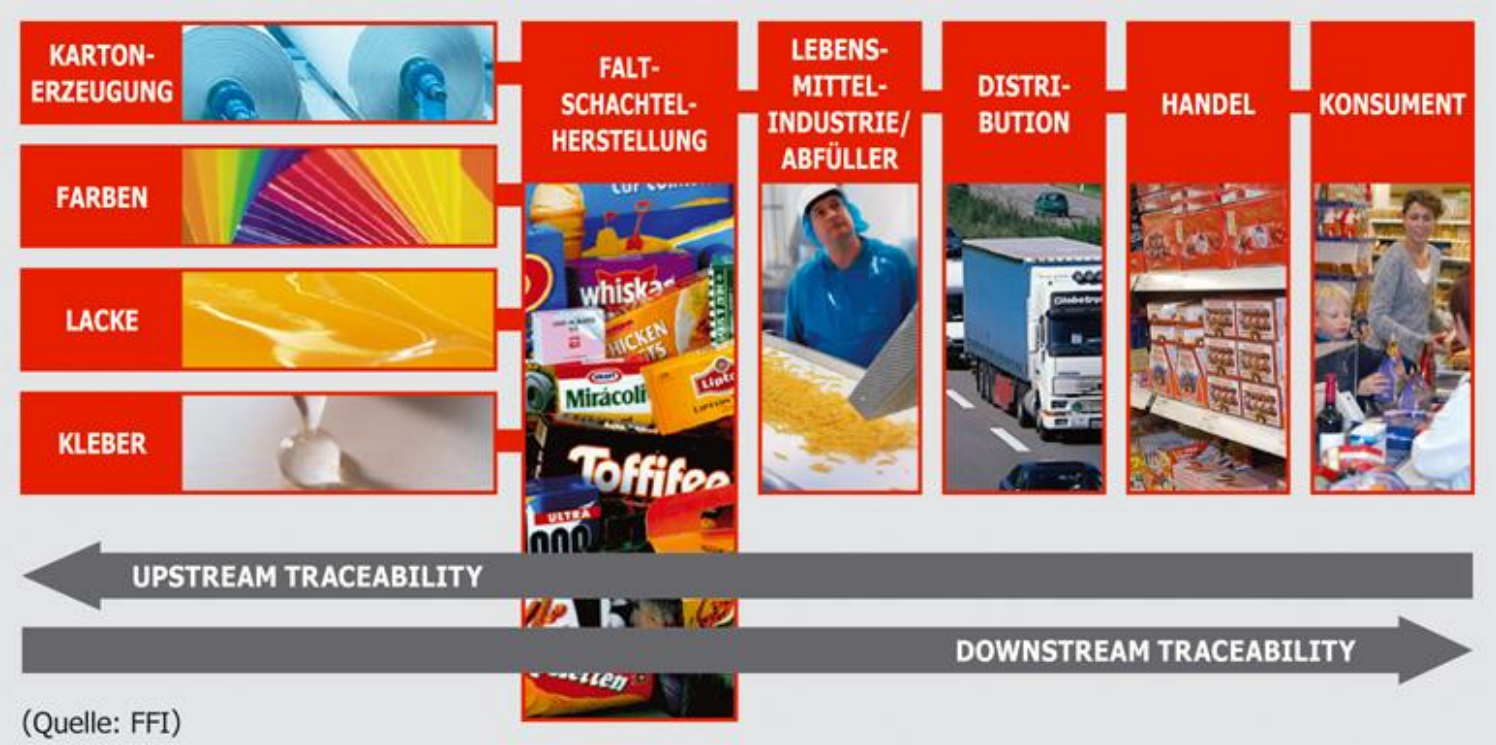
E-Mail

ABONNIEREN

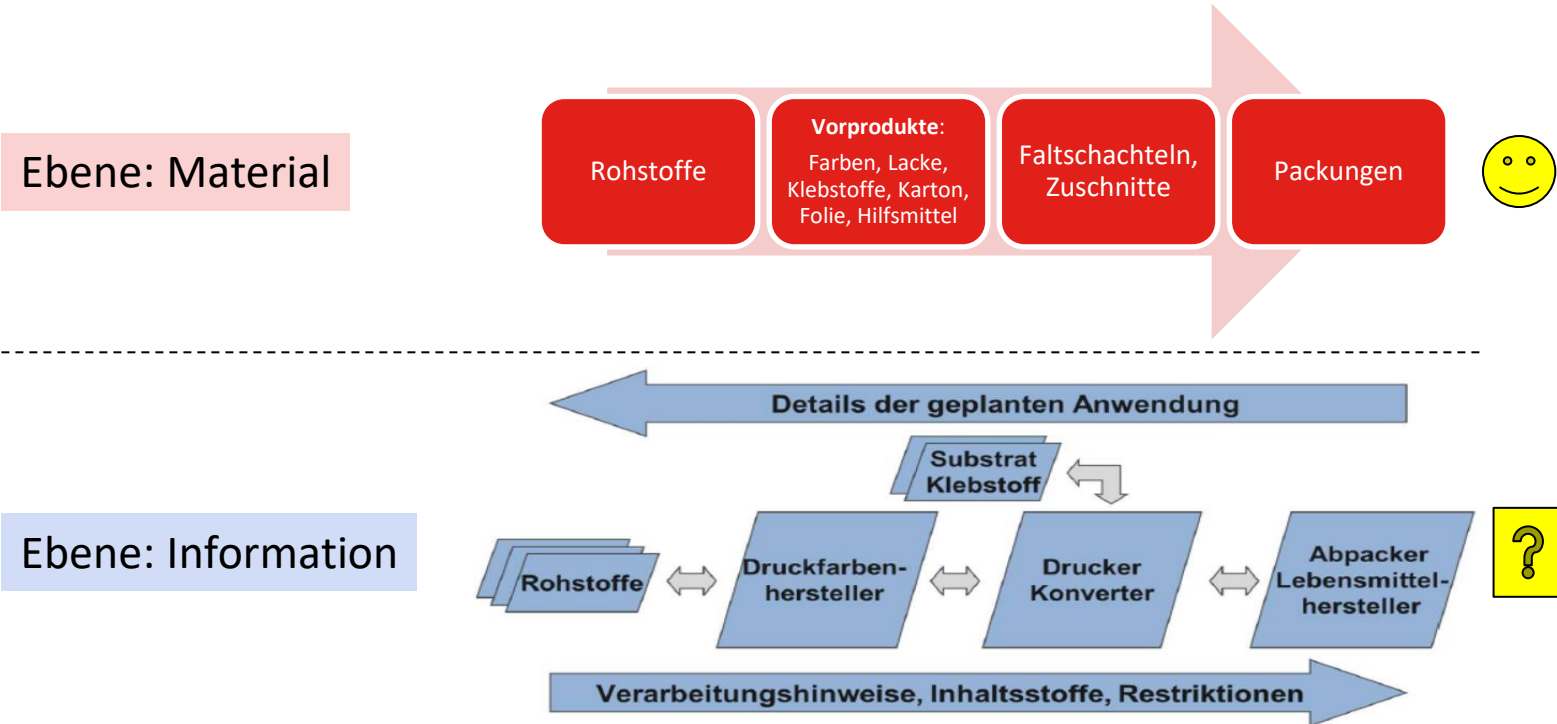
Wir sind foodwatch

” Ich will wissen, was bei Mutti auf den Tisch kommt!

Faltschachtel-Supply Chain



Faltschachtel-Supply Chain



Erwartungen / Anforderungen der Amtlichen Lebensmittel

- MOSH / MOAH
- **Vorgehen der Lebensmittelüberwachung**

Saarland

Landesamt für
Verbraucherschutz

Probenahme:

- Wo: Hersteller von Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittelabpacker, Importeure, Großhandel, Einzelhandel,...
- Was: Verpackungsmaterialien und Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier u. Karton (z.B. Pizzakartons, Backpapier, Muffinförmchen, Tablettaufleger, ...), verpackte Lebensmittel (z.B. Reis, Nudeln, Grieß, ...), Adventskalender, Öle, Feine Backwaren, etc.

Betriebskontrolle:

- Möglichkeit der getrennten Probenahme von Lebensmittel und Verpackung bzw. Möglichkeit der Stufenkontrolle (Rohstoffe)
- Dokumentenprüfung (Spezifikationen, Eigenkontrolle, Analysenberichte, Konformitätserklärungen, Rezepturen, Risikoabschätzungen, ...)
- Prozesskontrolle (Herstellungsverfahren, einzelne Fertigungsstufen, Verpackungsaufbau, Lagerung, ...)

Wichtig: Berücksichtigung möglicher Kontaminationsmöglichkeiten (eingesetzte Schmieröle, Druckluft, weitere Eintragspfade,...)? Maßnahmen?
→ HACCP-Konzept

MOSH / MOAH, Druckfarben und Konformitätsarbeit – Vorgehen und Bewertung durch die Lebensmittelüberwachung | LAV



Erwartungen / Anforderungen der Amtlichen Lebensmittel

- Lebensmittelbedarfsgegenstände – Konformitätsarbeit
- - **Wichtig!** -

Saarland
Landesamt für
Verbraucherschutz

Konformitätsarbeit:

- Bewertungsprozess über die gesamte Wertschöpfungskette!
- Lebensmittelkontaktmaterialien, oder auch die entsprechenden Vorprodukte und für deren Herstellung benötigte Stoffe müssen unter Beachtung der Inertheitsanforderungen von Art. 3 der Rahmen-VO spezifiziert, ausgewählt und gefertigt werden!
- Muss für den fertigen Bedarfsgegenstand in allen Punkten abgeschlossen sein!

➔ Schlüsselemente der guten Herstellungspraxis:

- ✓ Umfassende und schlüssige betriebsinterne Dokumentation
- +
- ✓ Vollständige Weitergabe essentieller Informationen im Rahmen der produktbegleitenden Dokumentation



Erwartungen / Anforderungen der Amtlichen Lebensmittel

- **Konformitätsarbeit**
- Die häufigsten Fehler / Die größten Lücken

Saarland
Landesamt für
Verbraucherschutz

- Erhaltene Dokumente der Lieferanten werden nicht oder nicht vollständig gelesen
- Delegierte Konformitätsarbeit wird daher oftmals nicht durchgeführt
- Fehlender Sachverstand und Kompetenz im Unternehmen (KMU)
 - Dokumente werden nicht verstanden
- Entstehende Reaktionsprodukte bzw. Verunreinigungen der Ausgangsstoffe werden nicht berücksichtigt
- Produkt wird nicht im Gesamtkontext betrachtet
- Eigene Dokumentation unzureichend, nicht schlüssig
- Untersuchungen am Endprodukt fehlen oder sind nicht vollständig durchgeführt
- Konformität der hergestellten Produkte kann nicht hinreichend belegt werden
- Fehlende Kommunikation in der Wertschöpfungskette (Lieferant, Kunde)
- Fehlende oder unzureichende Kommunikation im eigenen Unternehmen



Erwartungen / Anforderungen der Amtlichen Lebensmittel

- Konformitätsarbeit
- Empfehlungen

Saarland
Landesamt für
Verbraucherschutz

Allgemeine Empfehlungen:

- Halten Sie sich über aktuelle rechtliche Entwicklungen und Neuerungen auf dem Laufenden!
- Achten Sie darauf welche Dokumente Sie an Ihre zuständige Behörde weiter reichen!
- Lesen Sie erhaltene Dokumente Ihrer Lieferanten!
- Lesen Sie erhaltene Dokumente Ihrer Lieferanten sorgfältig!
- Bewerten Sie die Qualität der erhaltenen Dokumente
- Halten Sie ggf. Rücksprache mit den entsprechenden Lieferanten
- Konformitätserklärung und offene Punkte der Konformitätsarbeit = **Bringschuld!**
 - fragen Sie dennoch aktiv nach ob noch Punkte offen sind und wenn welche!
- Leisten Sie Ihren Teil der Konformitätsarbeit und kommen Sie den rechtlichen Vorgaben nach!

MOSH /MOAH, Druckfarben und Konformitätsarbeit – Vorgehen und Bewertung durch die Lebensmittelüberwachung | LAV



FFI Dienstleistungen

1. FFI **Fact Sheet „Mineralöl-Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln** – Die Situation bei Faltschachteln und Papierverpackungen“ (2018, 2019, 2020); inklusive „**Fragen & Antworten**“ und **Argumentationslinien** für die B2B-Kommunikation zu Mineralöl-Kohlenwasserstoffen und Faltschachteln (2019, 2020)
2. ECMA **Good Manufacturing Practice Guide** 2.0 (2021); FFI **Übersetzung GMP 2.0**, FFI **Audit-Checkliste** (2013) zur Umsetzung des ECMA Good Manufacturing Practice Guide
3. “FFI **Checkliste Verkauf**”; für die Kommunikation und für Teilung von Informationen mit Kunden
4. “FFI **Muster Beschaffenheitsbeschreibung**”
5. Fragebogen Lieferantenkommunikation (in Bearbeitung)
6. Checkliste Risikobewertung (in Bearbeitung)
7. FFI Information “Beauftragung von Laboren für Migrationsuntersuchungen” (in Bearbeitung)
8. Aktuell: FFI Information zu Titandioxid und BfR 36 (in Bearbeitung)
9. Empfehlung zur Verwendung von migrationsoptimierten (mineralölfreien) Druckfarben und migrationsoptimierten Drucklacken (2009)
10. Empfehlung zum Verzicht auf UV-Farben und -Lacken ohne funktionelle Barriere gegen unbewertete Substanzen (ehem. Benzophenon bzw. 4-Methylbenzophenon; 20Feb09)
11. ECMA Empfehlung für den sicheren Einsatz von Klebstoffen für Lebensmittelverpackungen (31Okt14)



Unser Ziel ...

