

KLINISK MILJÖMEDICIN NORR

Miljömedicinsk rådgivning - plastförpackad specialkost i skolan

En förfrågan om risker med plastförpackad specialkost i skolan

Umeå
2015-06-04

Ingrid Liljelind, Yrkes- och miljöhygieniker
Karl Forsell, Överläkare

Bakgrund och frågeställning

Livsmedelskontroll inom Umeå kommuns Miljö- och hälsoskydd (Miljöinspektörer Maria Sandström och Emil Sperring) har vänt sig till oss på Klinisk miljömedicin norr för rådgivning angående lagkrav och risker för barnens hälsa angående den specialkost som tillhandhålls av Måltidsservice i plastförpackningar till skolor och förskolor.

Beskrivning av hantering av specialkost

Förskolor/skolor som har ett tillagningskök lagar och serverar specialkost på plats. Förskolor/skolor utan tillagningskök får maten levererad. Maten lagas i ett tillagningskök (exv. Haga och Fridhem), läggs ner i plastförpackningar och transporteras varmt till förskola/skola. Det förekommer att köken fryser in mat i samma förpackning om det är så att barnet inte är närvarande, för att sedan värma upp det en annan dag.

Kommunen har begärt in s.k. Förklaring om överensstämmelse (Documents of compliance) där tillverkaren ska beskriva sin förpackning och visa på att den uppfyller gällande lagkrav för livsmedelsförpackningar (gällande hela EU). Dessa dokument har en daterad giltighetstid.

Informationsunderlag

Inkomna handlingar från Måltidsservice (ansvarar för tillagningen och paketering av skolmaten).

Följande har inkommit till kommunen. Till alla nedan uppräknade förpackningar finns ett Försäkran om överensstämmelse d.v.s. motsvarar ovan beskrivna dokument (se bilagor).

Tabell över aktuella förpackningar.

Förpackning		Art nr Procurator	Art nr Duniform
Förslutningsfilm DuniForm PP	Procurator AB	10119919	147975
Förslutningsfilm DuniForm PP/APET/CPET	Procurator AB	10011448	159848
Form 200st/krt Duniform 1-fack 1500 , ml Stl 265x162x50mm Vit	Procurator AB	101246751	740102
Form 270st/Krt DuniForm 1-fack CPET , 1500ml Stl 225x175x54mm Vit	Procurator AB	100114461	153422
Form 480st/krt Duniform PP 2-fack 3 , 60ml Stl 138x114x53mm Vit	Procurator AB	101246851	757501
Plastform 92st/krt DuniForm PP 1/2 , GN 1-fack Stl 325x265x100mm Svart	Procurator AB	10012689	115544
Tråg 840st/Krt Duniform småport. 1- , fack CPET Stl 670ml Svart	Procurator AB	10012011	148217
Plastform 232st/krt Duniform djup 1 , - fack 1300ml Stl 215x148x70mm Svart	Procurator AB	10011639	171004

Länk till Procurators hemsida där man kan söka reda på produkten:

<http://www.procurator.net/sv-se/restaurang-servering/matforvaring>

Användningsområden

Formar som heter PP (Polypropylene) används till det som är kallt, samt att packa redan tillagad varm mat i.

De som heter CPET (Crystalline Polyethylene Terephthalate) används för tillagning i ugn i max 220°C.

Förslutningsfilm som heter PP – till det som är kallt och det som förpackas varmt

Förslutningsfilm som heter PP/APET/CPET (Amorphous Polyethylene Terephthalate) kan användas vid alla förpackningstillfällen.

Övriga Duniformar som inte har någon sådan ändelse (PP, CPET) är endast för kylförvaring.

Genomgång av dokumentationen med kommentarer

Samtliga produkter i tabellen ovan uppfyller EU-reglerna:

1. Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. (Innehåller gränsvärden som gäller komponenter i plast. Migrationstester (=ämnen från förpackningen vandrar över till livsmedlet) ingår med avseende på tid, temperatur och medium (surt, oljehaltigt etc.)
2. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG. (Gäller alla typer av förpackningar.)
3. Kommissionens förordning (EG) nr 2023/2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. (Gäller alla typer förpackningar.)

Dessa förordningar är de som finns idag. Den förstnämnda är specifik för plast som kommer i kontakt med livsmedel och migrationstester ingår i förordningen, d.v.s. under specifika förhållanden testas produkten med avseende på kemiska egenskaper hos livsmedlet t.ex. surt och fettrikt. Migrationstester har visat att ingen av ovan nämnda produkter innehåller något av de ämnen som nämns i förordningen i halter över gränsvärdena samt att den totala migrationen är klart under gränsvärdet 60 mg/kg eller 10 mg/dm².

Utifrån de användningsområden som nämns för de olika produkterna, så används två former för varm mat (Art nr Duniform153422 och 148217). Dessa båda är testade för förvaring mer än 6 månader, varmfyllning, uppvärmning upp till 220°C i 2 timmar, samt för uppvärmning i mikrovågsugn. För de förseglingsfilmer som används är produkten med art nr Duniform 147975 testad för varmhållning i 0,5 timmar i 100°C eller 70°C i 4 timmar. Art nr Duniform 159848 är testad för upp till 1 timme vid 100°C och upp till 0,5 timmar vid 180°C. Det är bara under betingelserna enligt ovan som materialen är godkända. Om de används på annat sätt, finns det inga testresultat som redovisar eventuell migration av ämnen till maten. Övriga former används för kylförvaring men några sådana testresultat redovisas inte.

Frågor från kommunen

1. Är förpackningarna ok enligt livsmedelslagen? Få ämnen i förpackningarna har gränsvärden - finns det andra ämnen som kan vara aktuella?

Svar: Enligt tillverkarna uppfyller förpackningarna de krav som finns i EU-gemensamma förordningar. Det är svårt att veta vilka andra ämnen som kan vara aktuella i varje plastförpackning och vilka ämnen som eventuellt migrerar till livsmedlet men inte analyseras vid migrationstesterna. Detta kräver en mer omfattande inventering av befintliga ämnen i produkterna.

2. Kan man lita på tillverkarnas Document of compliance?

Svar: I förordningen (EU) nr10/2011 finns 988 godkända monomerer, andra utgångsämnen, makromolekyler framställda genom mikrobiell fermentering, tillsatser och polymerisationshjälpmedel tillsammans med gränsvärden för olika betingelser för

alla ämnen. Det går inte att utesluta att det finns andra ämnen i plasten som kan migrera till maten. Klinisk miljömedicin norr kan med befintligt underlag inte bedöma detta.

3. Finns det risker med att under hela sin skoltid få sin mat serverad ur dessa förpackningar? Är barn känsligare för kemikalier om barnet är allergisk jämfört om det inte är allergisk?

Svar: Dessa frågor är likaledes intressanta, men för svåra att besvara med gällande underlag samt den allmänt bristfälliga vetenskapliga kunskap vi har idag om betydelsen av vår exponering för kemikalier i vardagen.

4. Vinner man någonting på att byta till andra förpackningar (i minskad risk)?

Svar: Även om förpackningen är godkänd enligt gällande förordningar, kan ett byte från plastförpackning till bleck för specialkosten i skolorna möjligen motiveras utifrån försiktighetsprincipen i miljöbalken.

Migrationen av kemiska ämnen från de förpackningar som i dagsläget används är kontrollerade enligt ett befintligt regelverk. I och med detta har man sannolikt en bra information vad gäller eventuella risker. Vi anser dock att Försiktighetsprincipen kan åberopas särskilt när det gäller barn.

5. Var är de största riskerna? Tillverkare eller att restauranger återanvänder engångsförpackningar? Hur ska kommunerna prioritera? (Har tillsyn över få eller inga tillverkare.)

Förpackningar ska användas till det som de är avsedda till. All annan användning kan göra att materialet beter sig annorlunda och därmed kan betingelserna ändras vad gäller läckage av ämnen. Vi rekommenderar att Livsmedelskontroll inom kommunen har fortsatt tillsyn över dem som förpackar mat för att tillse att dessa är införstådda med gällande regelverk och att detta följs korrekt.

Övriga kommentarer

Kommunen via Måltidsservice kan alltid begära in "Documents of compliance" och sedan göra en bedömning om de är trovärdiga. Alternativet är att låta en oberoende part verifiera att rätt tester är utförda på ett korrekt sätt. Det finns idag på den privata marknaden företag som arbetar med ett system för intern kontroll av material och produkter avsedda att användas i kontakt med livsmedel, med syftet att främja industrins, handelns och konsumenternas intresse av produktsäkerhet hos material och produkter i kontakt med livsmedel. Om detta kan man läsa på Livsmedelsverkets webbplats [<http://www.livsmedelsverket.se/>]

Det kan även diskuteras om risker med återanvändning av redan uppvärmd mat, som i sparande syftet frysts in, exempelvis i form av närings- och smakförlust. Näringsriktig och attraktiv kost är av yttersta vikt för de med specialkost i förskola eller skola, ex. vid olika typer av födoämnesallergier.

Kontakta oss gärna vid eventuella frågor på denna rapport:

Klinisk miljömedicin norr
Norrlands universitetssjukhus
901 85 Umeå

Tel. 090-785 24 50, arbets- och miljömedicin, teamsekreterare