

## *Druckfarben für Lebensmittelbedarfsgegenstände*

### **Prozessverbesserung durch neu gefasste Gute Herstellungspraxis**

Brüssel, 2016-11-11 - Die Gute Herstellungspraxis (*Good Manufacturing Practice*, kurz GMP) für Druckfarben und -lacke, die auf Lebensmittelbedarfsgegenstände aufgebracht werden, wurde in der neu gefassten Version 4.0 veröffentlicht. Der europäische Druckfarbenverband EuPIA hat diese GMP entwickelt, um den Verarbeitern von Druckfarben und Drucklacken dabei zu helfen, Gefährdungen für die Lebensmittelsicherheit zu beherrschen. Die GMP umfasst die Herstellung aller Druckfarben und Drucklacke, die für den Druck auf Lebensmittelbedarfsgegenständen bestimmt sind. Dies schließt sowohl die Anwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Seite als auch der Lebensmittelkontaktseite ein.

Druckfarben, Drucklacke und Überzüge, die nach den Vorschriften dieser GMP entwickelt und hergestellt werden, unterstützen den Hersteller von Lebensmittelbedarfsgegenständen dabei, Produkte auf den Markt zu bringen, die vollständig den einschlägigen europäischen Vorschriften für Materialien und Gegenstände entsprechen, die dazu gedacht sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Die europäische Gesetzgebung umfasst die Europäische Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, die sich mit der Sicherheit von Lebensmittelbedarfsgegenständen befasst, und die europäische Verordnung über die Gute Herstellungspraxis (EG) Nr. 2023/2006. Weiterhin wird in der GMP auf die Europäische Kunststoffverordnung (EG) Nr. 10/2011, auf Stellungnahmen der europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sowie auf nationale Vorschriften, wie etwa die Schweizerische Verordnung für Druckfarben von Lebensmittelverpackungen, Bezug genommen.

Diese neueste Version der Guten Herstellungspraxis wird mit hoher Wahrscheinlichkeit deutliche Veränderungen und Prozessverbesserungen in der Produktion erforderlich machen. Deshalb sollten alle Unternehmen ausreichend Zeit und Ressourcen einplanen, um die notwendigen Veränderungen zu definieren und herzustellen. Der Umstellungsprozess kann dabei mehrere Monate in Anspruch nehmen, bis die Einführung komplett abgeschlossen ist.

Die vollständig überarbeitete und wesentlich umfangreichere Gute Herstellpraxis gibt auf 52 Seiten als umfassendes Referenzdokument einen klaren Überblick über die Anforderungen an sichere Lebensmittelverpackungen.

Dr. Martin Kanert, Geschäftsführer der EuPIA, sagte dazu: „Die letzte Version der GMP wurde 2009 veröffentlicht. Seitdem gab es zahlreiche bedeutende Veränderungen, die es erforderlich gemacht haben, einen neuen Leitfaden zu erstellen. Vor allem haben wir auch Drucklacke berücksichtigt, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.“

Die Version 4.0 des europäischen GMP-Leitfadens kann auf der EuPIA-Webseite gefunden werden:

[http://www.eupia.org/uploads/tx\\_edm/EuPIA\\_GMP\\_Gute\\_Herstellungspraxis\\_fuer\\_Druckfarben\\_fuer\\_Lebensmittelkontaktmaterialien\\_01.pdf](http://www.eupia.org/uploads/tx_edm/EuPIA_GMP_Gute_Herstellungspraxis_fuer_Druckfarben_fuer_Lebensmittelkontaktmaterialien_01.pdf)

Kontakt:

Dr. Martin Kanert

Executive Manager, EuPIA

Fon: +32 (0)2 676 74 84

E-Mail: [m.kanert@cepe.org](mailto:m.kanert@cepe.org)