## Czym są materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością?

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (FCM) oznaczają wszelkie materiały lub wyroby wykonane z plastiku, papieru i tektury lub innych materiałów, które wchodzą w kontakt z żywnością, gorącą lub zimną, w tym z płynami. Kategoria ta obejmuje opakowania żywności oraz naczynia kuchenne i zastawę stołową, takie jak talerze, kubki, sztućce i garnki, a także artykuły codziennego użytku wykorzystywane do przygotowywania i podawania żywności.

## W jaki sposób zapewnia się bezpieczeństwo materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością?

Prawo UE wymaga, aby wszystkie materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością były bezpieczne i nie wpływały na bezpieczeństwo żywności ani nie zmieniały jej smaku lub zapachu. W przypadku **tworzyw sztucznych** wszystkie substancje stosowane do produkcji końcowego wyrobu muszą najpierw zostać poddane ocenie pod kątem ich bezpieczeństwa i dopuszczone do stosowania w FCM z tworzyw sztucznych, wprowadzanych do obrotu w UE.

## Na czym polega akcja Bamboozling?

Akcja ma na celu powstrzymanie nielegalnego handlu **wyrobami z tworzyw sztucznych** sprzedawanymi jako materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz importu i reklamy takich wyrobów, np. naczyń zawierających bambus i inne niedozwolone dodatki roślinne. Mimo że ta akcja koordynowana przez UE zakończyła się w kwietniu 2022 r. i nie opracowuje się już oficjalnych sprawozdań, właściwe organy w państwach członkowskich zachowują czujność i utrzymują kontrole. W skoordynowanym działaniu uczestniczyło 21 państw[1], co doprowadziło do częstszego wykrywania nielegalnych i podrabianych produktów. Producenci, importerzy i dystrybutorzy zostali zobowiązani przez państwa członkowskie do natychmiastowego wycofania produktów tego typu z rynku.

## Czemu FCM z tworzyw sztucznych zawierające bambus i inne dodatki roślinne są problematyczne?

Większość dodatków pochodzenia roślinnego, w tym bambus, zwykle dodawany jako mielone włókna bambusowe, nie została oceniona pod kątem ich bezpieczeństwa przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), a zatem może stanowić zagrożenie dla zdrowia. Wiele wyrobów FCM wykonanych z tworzyw sztucznych i zawierających bambus szybciej ulega uszkodzeniom, co powoduje wymywanie formaldehydu i melaminy, substancji

[1]Austria, Belgia, Czechy, Niemcy, Dania, Estonia, Hiszpania, Finlandia, Francja, Grecja, Węgry, Irlandia, Włochy, Litwa, Luksemburg, Niderlandy, Norwegia, Malta, Polska, Portugalia i Słowenia.

stosowanych w produkcji tworzyw sztucznych, do żywności, niekiedy powyżej bezpiecznych poziomów. Ponadto tworzywa sztuczne tego typu są często reklamowane i sprzedawane jako przyjazne dla środowiska i wykonane w całości z naturalnego materiału roślinnego. Jest to reklama zawierająca nieprawdziwe informacje i wprowadzająca w błąd konsumentów decydujących o zakupie.

**Czy moje zdrowie jest zagrożone, jeżeli korzystam z zastawy stołowej, kubków lub innych produktów „wykonanych z bambusa”?**

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie stwarzają poważnego zagrożenia dla zdrowia, ale długotrwały kontakt z podwyższonym poziomem **formaldehydu** i **melaminy** może powodować negatywne skutki zdrowotne. Aby zapewnić bezpieczeństwo konsumentów, określono zalecenia dotyczące maksymalnych ilości melaminy i formaldehydu, które mogą być spożywane. Limity te zostały ustalone z uwzględnieniem również innych źródeł pochodzenia tych substancji, takich jak sama żywność. Spożycie dużych ilości tych substancji, powyżej ustalonych limitów, może wpływać negatywnie na zdrowie. Np. melamina może mieć niepożądany wpływ na układ moczowy lub nerki. Ilość melaminy i formaldehydu pochodząca z tych naczyń kuchennych i artykułów stołowych z tworzyw sztucznych (nawet przy założeniu, że stosuje się je kilkaset razy) stanowi jednak ułamek całkowitej ilości, na którą narażeni są konsumenci.

**Czy rzeczywiście wykryto tego rodzaju niebezpieczne produkty?**

Materiały z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością zawierające wypełniacz bambusa mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi. Analiza laboratoryjna próbki kubków do kawy z włóknami bambusa produkowanych w Chinach wykazała, że migracja melaminy przekroczyła maksymalny dozwolony poziom 3,5 krotnie, a migracja formaldehydu 25-krotnie. Przedmioty te zostały zniszczone.

**Kto pracował nad akcją Bamboozling?**

Organy państw członkowskich (organy ds. bezpieczeństwa żywności i organy celne) współpracowały na szczeblu krajowym i unijnym. Informacje wymieniano między organami państw członkowskich, organami ds. bezpieczeństwa żywności, członkami unijnej sieci na rzecz przeciwdziałania fałszowania żywności i organami celnymi.

**Jaki wynik udało się osiągnąć?**

W ciągu jednego roku trwania akcji uczestnicy zgłosili **748 przypadków materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających niedozwolony proszek z bambusa**. Spośród tych 748

przypadków 644 stanowiły produkty wykryte na rynku UE, a 104 towary odrzucone na granicy UE. 580 z 644 produktów było sprzedawanych (czasami wyłącznie) przez internet.

Działanie to umożliwiło również wykrycie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wykonanych z użyciem innych dodatków pochodzenia roślinnego, które również nie są dopuszczone w UE. Najczęściej używano pszenicy, w tym słomy pszennej. Inne zidentyfikowane dodatki to łuski ryżowe, kukurydza, włókna roślinne i części roślin.

**Czy informacje wymieniano wyłącznie między organami, czy również z konsumentami?**

Sprzedawcom detalicznym, importerom i producentom przypomniano o obowiązujących przepisach prawnych.

Za pośrednictwem Europejskiej Organizacji Konsumentów i innych kanałów informacyjnych europejscy konsumenci zostali poinformowani o tym, że zastawa stołowa i naczynia kuchenne nie spełniają norm prawnych. Chociaż w trakcie trwania akcji podjęto wyżej wymienione działania komunikacyjne, nadal ważne jest uwrażliwianie zainteresowanych stron i zwiększanie świadomości wśród konsumentów!

**Nieprawdziwa i wprowadzająca w błąd reklama**

Podczas sprzedaży produkty tego typu są często reklamowane jako „naturalne", „przyjazne dla środowiska", „kompostowalne" lub „nadające się do recyklingu". Twierdzenia te są fałszywe, ponieważ artykuły, o których mowa, są wykonane z tworzyw sztucznych. Reklamy wprowadzają konsumentów w błąd, przekonując ich do zakupu rzeczy, które w rzeczywistości nie są naturalne ani zrównoważone. Często nie nadają się one do recyklingu.

**Jak rozpoznać legalne lub nielegalne materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością?**

Nielegalne produkty z tworzyw sztucznych są wykonane z mieszaniny włókien/materiałów roślinnych i polimerów syntetycznych. Mają gładką powierzchnię i charakterystyczny wygląd plastiku, ponieważ są wykonane z tworzyw sztucznych. Wyroby wykonane w całości z materiału roślinnego łatwo odróżnić, ponieważ zachowują one naturalną strukturę i wygląd materiału roślinnego.

**Nielegalne – FCM z tworzyw sztucznych zawierające dodatek „bambusa"**

**Legalne – Sztućce wyprodukowane w 100 proc. z bambusa**

Czasami produkty z tworzyw sztucznych są również oznakowane jako „ekologiczne”. Nawet jeśli stosowany dodatek roślinny jest ekologiczny, oznakowanie ekologiczne można stosować wyłącznie w odniesieniu do żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.

Za ocenę i kontrolę poszczególnych przypadków wprowadzających w błąd reklam odpowiedzialne są organy krajowe.

## Co zrobić z niedawno zakupionym towarem?

Zaleca się zwrócenie go sprzedawcy detalicznemu lub skontaktowanie się z platformą internetową w przypadku zakupu w internecie. Jeżeli sprzedawca detaliczny lub platforma internetowa kontynuują sprzedaż tych produktów, konsumenci mogą rozważyć poinformowanie krajowego organu ds. bezpieczeństwa żywności[2].

## Co zrobić z artykułami zakupionymi jakiś czas temu?

Ponieważ produktu nie można uznać za bezpieczny do stosowania w kontakcie z żywnością, zaleca się, aby nie używać go w tym celu i w celu zachowania bezpieczeństwa wyrzucić go do kosza na odpady (ponieważ nie nadaje się do kompostowania). Podgrzewanie artykułu, wykorzystywanie go do podawania gorącej żywności lub mycie go w zmywarce do naczyń może zwiększyć ilość melaminy i formaldehydu, które migrują do żywności. Artykułów tego typu nie należy także używać do karmienia niemowląt i dzieci, ponieważ są one bardziej wrażliwe na działanie substancji chemicznych.

[2]https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-09/food-fraud_contact-points.pdf; https://ec.europa.eu/info/live-work-travel-eu/consumer-rights-and-complaints/enforcement-consumer-protection/consumer-protection-cooperation-network_en#cpc-actors

# Dalsze informacje

### 2022

- **https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-07/food-fraud-reports_20220615_minutes.pdf [link do posiedzenia FFN w czerwcu 2021 r.]**

### 2021

- **6 maja:** Protokół

# Przydatne linki:

- Przepisy na temat FCM
- Nota dotycząca stosowania bambusa (zobacz dokument z 23 czerwca w tabeli)
- Lista odpowiednich krajowych punktów kontaktowych ds. przeciwdziałania fałszowaniu żywności
- Wykaz właściwych organów ochrony konsumentów
- Informacje na temat rozpatrywania transgranicznych skarg konsumentów
- Opinia naukowa 10.2903/J.efsa.2019.5902 przyjęta przez EFSA 24 października 2019 r.: "Update of the risk assessment of 'wood flour and fibres, untreated' (FCM No 96) for use in food contact materials, and criteria for future applications of materials from plants origin as additives for plastic food contact materials" („Aktualizacja oceny ryzyka związanego z »mąką i włóknami drzewnymi, nieprzetworzonymi« (FCM nr 96) do stosowania w materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kryteria przyszłych zastosowań materiałów pochodzenia roślinnego jako dodatków do materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością")
- Krajowe działania przeciwko nielegalnemu przywozowi i dystrybucji materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających bambus lub inne nielegalne dodatki roślinne BE / NL / LU / DE / PL