

## Kundeninformation

### Hygiene-Standard Rotoflex AG

#### Sehr geehrte Kunden

Die Beachtung von Hygiene-Standards und -Richtlinien ist ein wichtiges Thema für die Hersteller von Lebensmittelverpackungen. Als Hersteller von Druckfarben für Lebensmittelverpackungen werden wir von unseren Kunden häufig um Informationen gebeten, welche Hygienestandards wir bei der Produktion unserer Druckfarben und -lacke einhalten.

- Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) ist ein System zur Identifizierung, Evaluierung und Kontrolle relevanter Hygienrisiken bei der Herstellung, Behandlung, Verarbeitung, dem Transport, der Lagerung und dem Verkauf von Produkten, die einen Einfluß auf Lebensmittel haben können.
- Der BRC/IoP-Standard ist eine Leitlinie für Hersteller von Lebensmittelverpackungen für Markenprodukte, die vom British Retail Consortium (BRC) in Zusammenarbeit mit dem Institute of Packaging (IoP) erarbeitet wurde und in der Lebensmittelindustrie Anwendung findet.
- Der IFS 6 (International Food Standard) legt Kriterien für Managementsysteme der Lebensmittelindustrie fest. Es handelt sich bei diesem Standard um eine Kombination aus dem ISO-Standard 9001:2008, der Guten Herstellungspraxis (GMP) und dem HACCP-Konzept, um Sicherheit, Qualität und Rechtskonformität der Lebensmittel sicherzustellen.

Das Ziel der Anwendung dieser Konzepte ist, im Rahmen einer betriebsbezogenen Gefahrenanalyse eine signifikante Verbrauchergefährdung durch eine Kontamination der verpackten Lebensmittel auszuschliessen.

Als Druckfarbenhersteller sind wir kein direkter Zulieferer der Lebensmittelindustrie. Ein direkter Kontakt unserer für den Aussen- und Zwischenlagendruck empfohlenen Druckfarben und -lacke mit dem Lebensmittel erfolgt nicht. Weitere Informationen finden Sie auch im von der EuPIA (European Printing Ink Association) herausgegebenen Merkblatt «Druckfarben für Lebensmittelverpackungen» (<http://www.eupia.org>).

Sämtliche Produkte der Rotoflex AG werden unter Beachtung der Arbeitshygiene hergestellt, d.h. das Essen und Trinken in den Produktions- und Laborräumen ist untersagt, auf dem gesamten Firmengelände besteht ein Rauchverbot mit Ausnahme in gekennzeichneten Bereichen, die Sanitär- und Umkleeeinrichtungen sind räumlich getrennt, die Arbeitskleidung wird regelmässig gewechselt und die Arbeitsplätze werden sauber gehalten.

Zu den denkbaren Kontaminationen unserer Produkte nehmen wir wie folgt Stellung:

### **Mikrobiologische Gefährdungen**

Aufgrund des hohen Anteils an organischen Lösungsmitteln ist für lösungsmittelbasierte Druckfarben und -lacke ein Keimwachstum bzw. eine mikrobiologische Verunreinigung auszuschliessen.

Bei wasserbasierten Druckfarben und -lacken wird die Haltbarkeit durch den kontrollierten Einsatz von Konservierungsmitteln als konstitutionellen Bestandteilen der Rezeptur erreicht.

Beim Druckvorgang wird aufgrund des Flüssigkeitsentzuges und der hohen Trocknungstemperaturen eine Kontamination der Druckoberfläche mit Mikroorganismen verhindert.

Eine besondere Attraktivität unserer Rohstoffe und Endprodukte für Insekten, Nagetiere oder sonstige Schädlinge konnte bisher weder in unseren Lager- noch in den Produktionsbereichen festgestellt werden. Insofern ist eine Kontamination mit den Tieren selbst oder deren Ausscheidungsprodukten auszuschliessen.

### **Physikalische Gefährdungen**

Mechanische Verunreinigungen (z.B. Metallstücke, Schmuck, Glas) sind weitestgehend ausgeschlossen, da zu einem hohen Anteil in geschlossenen Anlagen produziert wird. Alle Lampen sind Exgeschützt und somit in luftdichte Kapseln eingebaut. Messer, die zum Beispiel zum Öffnen von Papiersäcken gebraucht werden, haben nicht abbrechbare Klingen. Sämtliche Produkte werden zudem vor der Abfüllung in Verkaufsgebilde filtriert.

### **Chemische Gefährdungen**

Bei der Rezeptierung unserer Produkte wird die «Rohstoff-Ausschlussliste für Druckfarben und zugehörige Produkte» der EuPIA streng eingehalten (<http://www.eupia.org>). Diese Liste schliesst den Einsatz von Rohstoffen aus, die als giftig, sehr giftig, krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend eingestuft sind.

Sofern der Übergang von Stoffen nicht durch eine funktionelle Barriere, eine besondere Gestaltung der Verpackung oder ähnliches ausgeschlossen ist, müssen geeignete Druckfarben und -lacke (d.h. ausschliesslich Rotoflex-Produkte, die für das Bedrucken von Lebensmittelverpackungen geeignet sind) eingesetzt werden.

Zusätzlich weisen wir hiermit darauf hin, dass die EuPIA eine Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen herausgegeben hat (<http://www.eupia.org>).

Grenchen, 03. Juli 2014



Dr. Stephanie Scholz  
Leiterin Qualitätsmanagement & Lebensmittelrecht