

Mitteilung 001/2024

10. Januar 2024

Neue Pfandpflicht für Milch: Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit bei sachgerechter Reinigung der Automaten nicht zu erwarten

Seit Anfang 2024 gilt die Pfandpflicht für Flaschen aus Einwegkunststoff auch dann, wenn in diesen Milch, Milcherzeugnisse und Milchmischgetränke abgefüllt wurden. Ab sofort gehören diese Flaschen also nach Gebrauch in den Pfandrücknahme-Automaten. Genau wie im Fall der bereits bekannten pfandpflichtigen Getränkebehälter für Limonade, Bier oder Saft ist davon auszugehen, dass es durch Getränke rückstände in den Flaschen zu einer Verschmutzung der Automaten kommt, hier vor allem durch Milchfette und Eiweiße.

Eine umfassende Risikobewertung zu den möglichen Folgen dieser Verunreinigung ist derzeit nicht möglich, weil dafür die nötigen Daten fehlen. So ist nicht bekannt, wie stark die Automaten tatsächlich verschmutzt oder wie sie gereinigt und desinfiziert werden. Auch ob sich bakterielle Biofilme bilden oder Schimmelpilze wachsen, die die Gesundheit beeinträchtigen könnten, ist dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nicht bekannt.

Bei sachgerechter Reinigung der Automaten ist nach aktueller Einschätzung des BfR ein erhöhtes gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher allerdings nicht zu erwarten. Auch Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit sind unwahrscheinlich. Das liegt vor allem an verschiedenen technologischen Weiterentwicklungen der Pfandrücknahme-Automaten sowie an Fortschritten bei der Lebensmittelproduktion und -verpackung, die zu einer verringerten Keimbelastung führen.

Bereits im Januar 2003 wurde in Deutschland ein Pfandsystem für Einweggetränke-Verpackungen eingeführt, vorrangig aus Gründen des Umweltschutzes. Die Pfandpflicht wurde in den Folgejahren auf immer mehr Getränke und Getränkeverpackungen ausgeweitet. Seit dem 1. Januar 2024 sind auch Kunststoff-Einwegverpackungen von Milch und Milchmischgetränken mit einem Milchanteil von mindestens 50 Prozent pfandpflichtig

sowie sonstige trinkbare Milcherzeugnisse, insbesondere Joghurt und Kefir. Dies gilt für Flaschen mit einem Füllvolumen von 0,1 bis 3,0 Liter.

Im Vorfeld der Einführung wurde diskutiert, ob mit der zusätzlichen Nutzung der Pfandrücknahme-Automaten für Behälter mit Milch und Milchprodukten, die leicht verderblich sind, die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigt werden könnte. Grundsätzlich können nach dem Öffnen und Ausleeren der Verpackungen wegen der relativ hohen Viskosität der fettreichen Produkte erhebliche Mengen an Lebensmittelresten in den Verpackungen verbleiben, die prinzipiell einen sehr guten Nährboden für Mikroorganismen darstellen. Milcherzeugnisse mit einem im neutralen Bereich liegenden pH-Wert und hohem Wasseranteil (z. B. Schokoladenmilch) bieten ideale Voraussetzungen für bakterielle Verderbnis, insbesondere durch Eiweiß und Fett abbauende Bakterien. Milchprodukte mit saurem pH-Wert, aber ebenfalls hohem Wasseranteil (z. B. Trinkjoghurt, Buttermilch) bieten gute Möglichkeiten für die Entwicklung von Hefen und Schimmelpilzen; das gilt auch für die meisten Fruchtsäfte und fruchthaltigen Produkte. Wenn in den Verpackungen verbleibende Lebensmittelreste verderben, entwickeln sich Geruchsbelästigungen, und es steigt das Risiko einer Anreicherung der Umgebung mit Mikroorganismen, die auch zu einer nachteiligen Beeinflussung anderer, in einem Verkaufsbetrieb lagernden Lebensmittel führen könnten. Bei fettarmen, dünnflüssigen Getränken mit niedrigerer Viskosität, wie z. B. Bier und CO₂-haltigen Getränken, kann die Gefahr als geringer angesehen werden, weil kleinere Restmengen in den ausgeleerten Verpackungen übrigbleiben.

Das BfR hatte im Jahr 2003 darauf hingewiesen, dass vor Einführung einer Pfandpflicht auf Getränkeverpackungen für Milch, Milcherzeugnisse und Fruchtsäfte sichergestellt werden muss, dass die genannten mikrobiologisch-hygienischen Probleme nicht auftreten. Seit der ersten Einführung der Pfandpflicht für Getränkeverpackungen vor 20 Jahren hat es verschiedene technologische Entwicklungen gegeben, die eine Neubewertung damals vorgebrachter Bedenken in Bezug auf die Hygiene erfordern. Es wurden technisch ausgereifte Automaten entwickelt, die vollautomatisiert Pfandflaschen annehmen, sortieren bzw. zerkleinern können. Im Zuge der Entwicklung dieser Automaten wurden auch die Reinigungsregime perfektioniert.

Aber auch im Bereich der Lebensmittelproduktion hat es beachtliche Fortschritte in Bezug auf mikrobiologische Kontamination und Verpackungstechnologie gegeben. Das liegt unter anderem auch daran, dass mit Inkrafttreten des EU-Hygienepaketes im Jahr 2006 die rechtliche Verantwortung der Lebensmittelunternehmen deutlich angehoben wurde. Es liegt somit viel stärker im Interesse der Lebensmittelunternehmen, unter anderem durch gute Herstellungspraxis und effektive Hygienekonzepte die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Heute sind Lebensmittel in vielen Fällen durch ihre Verpackung besser geschützt als vor 20 Jahren, und der Keimeintrag mit Lebensmitteln ist weitaus geringer als früher. Insbesondere bei Milcherzeugnissen konnte die Keimlast deutlich reduziert werden. Die geringe Keimzahl und die daraus resultierende verlängerte Haltbarkeit selbst für Frischmilch sind heute Standard in diesem Bereich. Diese Entwicklungen verringern auch die mikrobiologischen Risiken beim Rücklauf der Getränkeverpackungen.

Einer aktuellen Einschätzung zufolge ist bei regelmäßiger Reinigung der Automaten kein erhöhtes Gesundheitsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher zu erwarten.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema Lebensmittelsicherheit

Mikrobielle Risiken von Lebensmitteln

https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html

Informationen zu Küchenhygiene

<https://www.bfr.bund.de/de/kuechenhygiene-193719.html>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



CC-BY-ND

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen