

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Einführung einer Pfandpflicht auf ökologisch nachteilige Getränkeverpackungen von Milch, Milcherzeugnissen und Fruchtsäften

Stellungnahme des BfR vom 23. April 2003

Hinweis: Zu dieser Stellungnahme gibt es eine Mitteilung vom 10. Januar 2024:

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/neue-pfandpflicht-fuer-milch-auswirkungen-auf-die-lebensmittelsicherheit-bei-sachgerechter-reinigung-der-automaten-nicht-zu-erwarten.pdf>

Im Entwurf einer Dritten Verordnung zur Änderung der Verpackungsverordnung mit Stand vom 18. März 2003 ist die Forderung nach einer Pfandpflicht für Milch, Milcherzeugnisse und Fruchtsäfte enthalten, die in ökologisch nachteiligen Getränkeverpackungen abgegeben werden. Es sind hiermit Verpackungsmaterialien angesprochen, die nicht zu Mehrweg-Getränkeverpackungen, Polyethylen-Schlauchbeuteln für Milch und andere Getränke sowie Getränkekartonverpackungen (Block-, Giebelverpackung) und Folien-Standbeuteln als ökologisch vorteilhaften Verpackungen zu rechnen sind. Das BfR nimmt dazu im Folgenden aus mikrobiologisch-hygienischer Sicht Stellung.

Lebensmittel dürfen keiner nachteiligen Beeinflussung, die zu einer ekelerregenden oder unhygienischen Beschaffenheit führen würde, ausgesetzt werden. Dies erfordert eine strikte Trennung zwischen gebrauchten, geleerten Verpackungen und jeder Art von Lebensmitteln. Es muss ausgeschlossen werden, dass die unverschlossenen, möglicherweise tropfenden Verpackungen über die Ladentheke zurückgegeben werden oder, wie derzeit häufig beobachtet, in offenen Gebinden neben den Kassen in den Verkaufsräumen lagern.

Milch und Milchprodukte sind, sofern sie nicht ultrahoherhitzt wurden, als leicht verderbliche, unsterile Lebensmittel anzusehen. Nach dem Öffnen und Ausleeren der Verpackungen können wegen der relativ hohen Viskosität dieser fettreichen Produkte erhebliche Mengen an Lebensmittelresten in den Verpackungen verbleiben, die einen sehr guten Nährboden für Mikroorganismen darstellen. Gleiches gilt auf Grund der Möglichkeit einer nachträglichen mikrobiellen Kontamination auch für entleerte Verpackungen, in denen sich vorher sterile Produkte befunden haben. 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 wächst das Risiko einer Anreicherung der Umgebung mit Mikroorganismen, die sehr schnell auch zu einer nachteiligen Beeinflussung aller anderen in einem Verkaufsbetrieb lagernden Lebensmittel führen können. Dabei ist die Gefahr einer unhygienischen Beeinträchtigung in kleineren Läden und in mobilen Verkaufseinrichtungen sicherlich größer als in großen Betriebsstätten, weil dort eine räumliche Trennung zwischen zurückgegebenen Verpackungen und Lebensmitteln leichter durchgeführt werden kann.

Bei fettarmen, dünnflüssigen Getränken mit niedrigerer Viskosität, wie z.B. Bier und CO₂-haltigen Getränken, kann die Gefahr als geringer angesehen werden, weil geringere Restmengen in den ausgeleerten Verpackungen übrig bleiben.

Darüber hinaus besteht die Gefahr, dass durch ungereinigte Verpackungen mit Resten von Milch, Milchprodukten oder Fruchtsäften tierische Schädlinge angezogen werden, die ebenfalls eine Gefahr für eine unerwünschte Lebensmittelkontamination und damit eine nachteilige Beeinflussung darstellen können.

Sofern die Pfandpflicht auf ökologisch nachteilige Getränkeverpackungen für Milch, Milcherzeugnisse und Fruchtsäfte eingeführt werden soll, muss sichergestellt werden, dass die genannten mikrobiologisch-hygienischen Probleme nicht auftreten.

Für Mehrwegverpackungen, wie z.B. Glasflaschen, stellt sich das Problem einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Mikroorganismen, nach Ansicht des BfR, weniger gravierend dar. Diese Flaschen sind mit einem Twist-off Verschluss versehen und werden meistens verschlossen zurückgegeben. Geringer ist die Kontaminationsgefahr auch bei Alukappenverschlüssen, weil die Flaschen in der Regel in Getränkeboxen gelagert werden, um Glasbruch zu vermeiden. Beobachtungen im Einzelhandel zeigen außerdem, dass viele Mehrwegglasflaschen gespült zurück gegeben werden. Auch gegenüber Beschädigungen ist Glas stabiler, als es Plastikbecher (Längsspaltung der Verpackung) sind.