

US food packaging regulations

The United States Food and Drug Administration (FDA) regulates food production, packaging, and labeling. The purpose of these regulations is to enhance the safety of food distributed throughout the United States and to keep consumers informed about the food they are consuming. The FDA classifies any packaging that comes into direct contact with food as “food contact material.”

Overview of FDA food packaging information requirements

Requirements for additives used in foods need to be approved and made public. In the case of a regulated added substance, it is a substance that has been evaluated by experts or approved by the FDA.

Requirements for substances and packaging materials in direct contact with food such as: plastic, wrapping bags, paper, food coloring and adhesives. Food contact substances must be controlled and tested to be considered safe products for use.

Request product information such as: nutritional information, expiration or “best before” dates, handling and preparation instructions, and packaging company contact information package.

Requirements for information about allergens contained in products such as: milk, fish, eggs, shellfish, peanuts, wheat or soy or any allergens must be notified to the user. In addition to the requirement for allergen labeling since 2006, manufacturers and packers must also disclose if the product is produced or packaged in a facility that uses any allergens. mentioned above. Specific information can be found at: Consumer Act and food allergen labeling.

The Environmental Protection Agency (EPA) requires that anti-microbial technology be used in food packaging to prevent the growth of bacteria, mold, product color change and odor.

Food irradiation is used to kill bacteria and increase the shelf life of meat, poultry, vegetables, and other foods. This irradiation also needs to be declared and done according to regulations because according to the FD&C Act, food irradiation is also considered an additive used in food production and packaging. Therefore, manufacturers and packers need to learn before using irradiation on food.

Foods produced from genetically modified plants must meet the same food safety requirements as foods derived from traditionally bred plants.

Regulations on foods made from cultured animal cells: See more in the FDA's public document at: [Foods made from cultured animal cells](#)

Assess the environmental impact of materials used in packaging

Under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, FDA is responsible for ensuring that no packaging material contaminates food and for determining whether the new food contact material or its use whether it is safe to use or not. While FDA's primary concern is the safety of packaging materials that come into contact with food, the National Environmental Policy Act (NEPA) requires the agency to evaluate the impact of packaging materials for the environment. All voids in food packaging require an Environmental Assessment (EA), followed by a Finding of No Significant Impact (FONSI) and clearance by the FDA. The FDA primarily considers the environmental impact that results from the use and disposal of packaging materials. In particular, they require data on the recycling impact of the material.

Regulations on the use of recycled packaging in food packaging in the United States

The FDA "Points to Consider for the Use of Recycled Plastics in Food Packaging: Chemical Considerations" guidelines state that the use of recycled polymer is permitted if it is of a type approved for contact with food. Recycled packaging or recycled materials must be free of contaminants during the recycling process and the recycled materials must be tested to establish their suitability for reuse in food packaging.

Local and state regulations regarding packaging disposal and recycling

In addition to the U.S. Federal Food Packaging Regulations, starting in the 1980s, many states have sought to reduce the negative environmental impacts associated with post-consumer packaging disposal. . Therefore, they have proactively banned some types of packaging below

Packaging uses polystyrene

Harmful effects of using polystyrene packaging

Studies show that styrene, a potential carcinogen, can leach from polystyrene cups and containers when heated. Never put hot food/drinks in polystyrene foam containers, and never microwave these products (or any plastic)!\

Polystyrene foam is not only dangerous to human health but can also be harmful to the environment. Styrofoam is light in weight and can easily be blown away by wind or rain and washed into water sources. It is also very brittle, and can break into small pieces. Make it easy for animals to eat. Animals living on or near areas where polystyrene foam is found in water sources or on the ground may be harmed if they consume foam particles.

Polystyrene decomposes slowly. If handled incorrectly, the foam can leach chemicals into the environment, causing harm to water sources.

Polystyrene production is a substance that generates a lot of hazardous waste. Furthermore, polystyrene production contributes greatly to global warming. Expanded polystyrene is often produced using hydrochlorofluorocarbons, ozone-depleting compounds needed to protect us from harmful ultraviolet rays.

Laws controlling polystyrene in packaging

There are more than one hundred local ordinances restricting the use of polystyrene containers and utensils in their jurisdictions in the United States:

Alameda, CA: January 1, 2008

City of Albany: January 9, 2008

Aliso Viejo, CA: February 6, 2004

Amherst, MA: Styrofoam ban effective January 1, 2014

Berkeley, CA: January 6, 1990

Brookline, MA: Styrofoam ban Effective January 12, 2013

Calabasas, CA: January 4, 2008

Capitola, CA: January 6, 2009

Carmel, CA: January 1, 1989

Emeryville, CA: January 3, 2007

Fairfax, CA: January 1, 1993

Freeport, ME: January 1, 1990

Glen Cove, NY: January 6, 1989

Hercules, CA: January 5, 2008

Huntington Beach, CA: April 19, 2004 (Partially closed)

Laguna Beach, CA: January 7, 2008
Los Angeles, CA: (Partially banned)
Malibu, CA: January 7, 2005
Milbrae, CA: January 1, 2008
Monterey, CA: August 17, 2009
Newport Beach, CA: January 6, 2009
Oakland, CA: January 1, 2007
Pacific Grove, CA: January 6, 2008
Pacifica, CA: January 1, 2010
Palo Alto, CA: April 22, 2010
Pittsburg, CA: January 1, 1993 (Partial ban)
Portland, OR: December 6, 1990
Rahway, NJ: January 12, 1996
Richmond, CA: January 7, 2010
San Bruno, CA: January 4, 2010
San Clemente, CA: January 3, 2004 (Partial ban)
San Francisco, CA: January 6, 2007
San Jose, CA: October 11, 2009 (Partial Ban)
San Juan County, WA: April 22, 2010
San Mateo County: January 4, 2008
Santa Cruz, CA: October 18, 2008
Santa Monica, CA: September 2, 2008
Scotts Valley, CA: June 17, 2009
Seattle, WA: / January 2010
Sonoma, CA: January 1, 1989 (Partial Ban)
Suffolk County, NY: January 1, 1998
Ventura County, CA: January 10, 2004 (Partial Ban)
West Hollywood, CA: January 7, 1990
Other cities are currently considering polystyrene bans

New York, NY: Proposed partial ban on styrofoam

Boston, MA: Proposed ban

Philadelphia, PA: Proposed partial foam ban

Somerville, MA: Proposed partial ban on Styrofoam

Boston, MA: Proposal to Ban Styrofoam>

RPPC hard plastic packaging according to US food packaging regulations

The California Rigid Plastic Packaging Act (RPPC) was enacted to limit the amount of plastic waste that fills California landfills and promote the use of recycled plastic. RPPC is defined as a container made entirely of plastic, except for the cap, lid, and label. Containers must maintain their shape regardless of the product they are holding, have a minimum capacity of 8 fluid ounces, a maximum capacity of 5 gallons, and have the ability to close/reopen.

As of January 1, 2013, rigid plastic packaging containers sold or offered for sale in California must meet one of the following criteria:

Made from at least 25 percent Post-Consumer Material (PCM).....

Recycled at a 45 percent recycling rate for: related products, specific types or a RPPC resin. These types and rates of RPPC are determined and substantiated using approved regulatory methodologies.

Are “reusable” or “refillable” RPPCs as defined in the regulations.

Be a “power down” RPPC as defined (10%). This option includes reduction in RPPC weight and/or product concentration. Any source reduction achieved by changing rigid plastic packaging containers to non-rigid plastic containers may be credited to other containers as part of the compliance averaging method described in Section 17944 (b).

Product manufacturers can achieve compliance by taking an average value as specified in the regulation.

Section 17944.1 also provides for an “Alternative Container Compliance Method” based on the use of California-sourced PCM.

Limit heavy metals in packaging

Nineteen states, including New York and California, have Toxics in Packaging regulations. The act was created to limit the amount of toxic substances found in packaging.

Laws prohibit the intentional or unintentional use of metals such as lead, mercury, cadmium and hexavalent chromium commonly found in many dyes, inks, pigments, stabilizers and Adhesives are commonly used in packaging. Manufacturers face fines in the range of \$25,000 per item that violates the respective state's laws.

Push for a ban on endocrine disruptors

Endocrine modulators are chemicals that can impair the endocrine (hormone) system in humans and animals and contribute to the development of cancer, obesity, infertility or birth defects. In particular, the US government has pushed to follow France's lead later this year and ban the use of Bisphenol A (BPA) from all food packaging. BPA is mainly found in plastic food containers and bottles.

Conclusion and a few messages to food packaging manufacturers

Thanks for reading our article: US Food Packaging Regulations. By understanding the US federal and state regulations and laws governing food packaging and production, manufacturers will not make mistakes when packaging and distributing food. market. The United States is a strict country, so please produce and export responsibly to the host country as well as responsibly to consumers and the environment.

Manufacturers can comply and use the regulations above them as an opportunity to build consumer trust by proactively addressing customers' environmental and public health concerns.

Quy định đóng gói thực phẩm của Hoa Kỳ

Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) quy định việc sản xuất, đóng gói và ghi nhãn thực phẩm. Mục đích của các quy định này là tăng cường sự an toàn của thực phẩm được phân phối trên khắp Hoa Kỳ và giữ cho người tiêu dùng được thông báo về thực phẩm họ đang tiêu thụ. FDA phân loại bất kỳ bao bì nào tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm là “chất tiếp xúc với thực phẩm.”

Tổng quan về những yêu cầu thông tin trên bao bì thực phẩm được đóng gói theo FDA

Yêu cầu về các chất phụ gia được sử dụng trong thực phẩm cần phải được phê duyệt và công khai thông tin. Trong trường hợp chất được thêm vào hợp quy định khi đó là chất được các chuyên gia thẩm định hoặc do FDA phê duyệt.

Yêu cầu về các chất và vật liệu đóng gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm như: nhựa, túi bọc, giấy, chất tạo màu thực phẩm và chất kết dính. Các chất tiếp xúc với thực phẩm phải được kiểm soát và kiểm định để được coi là sản phẩm an toàn khi sử dụng.

Yêu cầu về thông tin sản phẩm như: thông tin dinh dưỡng, ngày hết hạn hoặc ngày “tốt nhất để được sử dụng trước thời điểm in”, hướng dẫn xử lý và chuẩn bị, cũng như thông tin liên hệ của công ty đóng gói sản phẩm.

Yêu cầu về thông tin các chất gây dị ứng có trong sản phẩm như: sữa, cá, trứng, động vật có vỏ, đậu phộng, lúa mì hay đậu nành hoặc bất kỳ chất gây dị ứng nào phải được thông báo cho người sử dụng. Ngoài yêu cầu về việc ghi nhãn các chất gây dị ứng kể từ năm 2006, nhà sản xuất và đóng gói cũng phải thông báo nếu sản phẩm được sản xuất hoặc được đóng gói trong một cơ sở sử dụng bất kỳ chất gây dị ứng nào đã nói ở trên. Thông tin cụ thể có thể tham khảo tại: Đạo luật Người tiêu dùng và ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm.

Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) yêu cầu rằng công nghệ chống vi khuẩn được sử dụng trong bao bì thực phẩm để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, nấm mốc, thay đổi màu sắc sản phẩm và mùi.

Việc chiếu xạ thực phẩm được sử dụng để tiêu diệt vi khuẩn cũng như tăng tuổi thọ của thịt, gia cầm, rau cũng như các loại thực phẩm khác. Việc chiếu xạ này cũng cần được khai báo và làm đúng theo quy định vì theo Đạo luật FD&C thì chiếu xạ thực phẩm cũng được coi là một chất phụ gia sử dụng trong sản xuất và đóng gói thực phẩm. Vì vậy, nhà sản xuất và đóng gói cần tìm hiểu trước khi sử dụng chiếu xạ lên thực phẩm.

Thực phẩm được sản xuất từ thực vật biến đổi gen phải đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm giống như thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật được lai tạo truyền thống.

Quy định về thực phẩm được lấy từ tế bào động vật nuôi cấy: Xem thêm tại văn bản công khai của FDA tại: Thực phẩm được làm bằng tế bào động vật nuôi cấy

Đánh giá tác động môi trường của vật liệu được sử dụng trong bao bì

Theo Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang, FDA có trách nhiệm đảm bảo rằng không có vật liệu đóng gói nào làm ô nhiễm thực phẩm

và xác định xem vật liệu tiếp xúc với thực phẩm mới hoặc việc sử dụng vật liệu mới đã sử dụng có an toàn hay không. Trong khi mỗi quan tâm chính của FDA là sự an toàn khi vật liệu đóng gói tiếp xúc với thực phẩm, thì Đạo luật Chính sách Môi trường Quốc gia (NEPA) đã yêu cầu cơ quan này đánh giá tác động của vật liệu đóng gói đối với môi trường. Tất cả các khoảng trống trong bao bì thực phẩm đều yêu cầu Đánh giá Môi trường (EA), sau đó là Phát hiện Không có Tác động Đáng kể (FONSI) và được FDA thông qua. FDA chủ yếu xem xét tác động môi trường bắt nguồn từ việc sử dụng và thải bỏ vật liệu đóng gói. Đặc biệt, họ yêu cầu dữ liệu về tác động tái chế của vật liệu.

Quy định về việc sử dụng bao bì tái chế trong đóng gói thực phẩm của Hoa Kỳ

Nguyên tắc “Những điểm cần lưu ý đối với việc sử dụng nhựa tái chế trong bao bì thực phẩm: Cân nhắc về chất hóa học” của FDA nêu rõ rằng việc sử dụng polyme tái chế được cho phép nếu nó thuộc loại được phép tiếp xúc với thực phẩm. Bao bì tái chế hay vật liệu tái chế không có chất gây ô nhiễm trong quá trình quy trình tái chế và vật liệu tái chế phải được kiểm tra để thiết lập thành phần phù hợp để tái sử dụng trong bao bì thực phẩm.

Các quy định cấp địa phương và cấp tiểu bang về xử lý và tái chế bao bì

Ngoài các Quy định đóng gói thực phẩm của Hoa Kỳ theo mức độ liên bang thì bắt đầu từ những năm 1980, nhiều tiểu bang đã tìm cách giảm tác động tiêu cực đến môi trường liên quan đến việc xử lý bao bì sau khi tiêu dùng. Vì vậy, họ đã chủ động cấm một số loại bao bì dưới đây

Bao bì sử dụng chất polystyrene

Tác hại của việc sử dụng bao bì polystyrene

Các nghiên cứu cho thấy rằng styrene, một chất có khả năng gây ung thư, có thể rỉ ra từ các cốc và hộp đựng bằng xốp polystyrene khi đun nóng. Không bao giờ cho thức ăn / đồ uống nóng vào hộp xốp polystyrene, và không bao giờ cho vào lò vi sóng các sản phẩm này (hoặc bất kỳ đồ nhựa nào)!

Xốp polystyrene không chỉ gây nguy hiểm cho sức khỏe con người mà còn có thể gây hại cho môi trường. Xốp có trọng lượng nhẹ, dễ bị gió thổi bay hoặc mưa cuốn trôi vào nguồn nước. Nó cũng rất giòn, và có thể vỡ thành những miếng nhỏ để động vật dễ ăn. Động vật sống trên hoặc gần các khu vực tìm thấy bọt

polystyrene trong nguồn nước hoặc trên mặt đất có thể bị tổn hại nếu chúng tiêu thụ các hạt bọt.

Polystyrene phân hủy chậm, nếu xử lý không đúng cách, bọt có thể làm trôi hóa chất ra môi trường gây hại cho nguồn nước.

Sản xuất polystyrene là một chất tạo ra rất nhiều chất thải nguy hại. Hơn nữa, sản xuất polystyrene góp phần rất lớn vào sự nóng lên toàn cầu. Polystyrene mở rộng thường được sản xuất bằng cách sử dụng hydrochlorofluorocarbons, hợp chất làm suy giảm ozone, cần thiết để bảo vệ chúng ta khỏi các tia cực tím có hại.

Những đạo luật kiểm soát chất polystyrene trong đóng gói

Có hơn một trăm sắc lệnh địa phương hạn chế việc sử dụng các vật chứa và đồ dùng bằng polystyrene trong phạm vi quyền hạn của họ tại Mỹ:

Alameda, CA: 1/1/2008

Thành phố Albany: 9/1/2008

Aliso Viejo, CA: 6/2/2004

Amherst, MA: Lệnh cấm sử dụng xốp có hiệu lực từ ngày 1 tháng 1 năm 2014

Berkeley, CA: 6/1/1990

Brookline, MA: Lệnh cấm xốp Có hiệu lực từ 12/1/2013

Calabasas, CA: 4/1/2008

Capitola, CA: 6/1/2009

Carmel, CA: 1/1/1989

Emeryville, CA: 3/1/2007

Fairfax, CA: 1/1/1993

Freeport, ME: 1/1/1990

Glen Cove, NY: 6/1/1989

Hecules, CA: 5/1/2008

Bãi biển Huntington, CA: 19/4/2004 (Cấm một phần)

Bãi biển Laguna, CA: 7/1/2008

Los Angeles, CA: (Cấm một phần)

Malibu, CA: 7/1/2005
Milbrae, CA: 1/1/2008
Monterey, CA: 17/8/2009
Bãi biển Newport, CA: 6/1/2009
Oakland, CA: 1/1/2007
Pacific Grove, CA: 6/1/2008
Pacifica, CA: 1/1/2010
Palo Alto, CA: 22/4/2010
Pittsburg, CA: 1/1/1993 (Cấm một phần)
Portland, HOẶC: 6/12/1990
Rahway, NJ: 12/1/1996
Richmond, CA: 7/1/2010
San Bruno, CA: 4/1/2010
San Clemente, CA: 3/1/2004 (Cấm một phần)
San Francisco, CA: 6/1/2007
San Jose, CA: 11/10/2009 (Cấm một phần)
Hạt San Juan, WA: 22/4/2010
Hạt San Mateo: 4/1/2008
Santa Cruz, CA: 18/10/2008
Santa Monica, CA: 2/9/2008
Thung lũng Scotts, CA: 17/6/2009
Seattle, WA: / 1/2010
Sonoma, CA: 1/1/1989 (Cấm một phần)
Hạt Suffolk, NY: 1/1/1998
Hạt Ventura, CA: 10/1/2004 (Cấm một phần)
Tây Hollywood, CA: 7/1/1990
Các thành phố khác hiện đang xem xét lệnh cấm polystyrene

New York, NY: Đề xuất cấm một phần xốp xốp

Boston, MA: Đề xuất cấm

Philadelphia, PA: Đề xuất cấm một phần xốp

Somerville, MA: Đề xuất cấm một phần xốp

Boston, MA: Đề xuất Cấm xốp>

Bao bì đóng gói bằng nhựa cứng RPPC theo quy định đóng gói thực phẩm của Hoa Kỳ

Đạo luật Đóng gói bằng nhựa cứng (RPPC) của bang California đã được ban hành để hạn chế số lượng rác thải nhựa được xử lý lấp đầy các bãi chôn lấp ở California và thúc đẩy việc sử dụng nhựa tái chế. RPPC được định nghĩa là vật chứa hoàn toàn bằng nhựa, ngoại trừ nắp, nắp và nhãn. Các thùng chứa phải duy trì hình dạng của chúng bất kể sản phẩm mà chúng đang giữ, có sức chứa tối thiểu là 8 ounce chất lỏng, sức chứa tối đa là 5 gallon và có khả năng đóng / mở lại.

Kể từ ngày 1 tháng 1 năm 2013, các thùng chứa bao bì bằng nhựa cứng được bán hoặc chào bán ở California phải đáp ứng một trong các tiêu chí sau:

Được làm từ ít nhất 25 phần trăm Vật liệu tiêu dùng sau (PCM)... ..

Được tái chế với tỷ lệ tái chế 45 phần trăm cho: sản phẩm liên quan, loại cụ thể hoặc một loại nhựa RPPC. Với các loại và tỷ lệ RPPC này được xác định và chứng minh bằng các phương pháp luận đã được phê duyệt trong quy định.

Là các RPPC “có thể tái sử dụng” hoặc “có thể nạp lại” như được định nghĩa trong quy định.

Hãy là một RPPC “giảm nguồn” như đã định nghĩa (10%). Tùy chọn này bao gồm cả giảm trọng lượng RPPC và / hoặc nồng độ sản phẩm. Bất kỳ sự giảm nguồn nào đạt được bằng cách thay đổi hộp đựng bao bì bằng nhựa cứng thành hộp nhựa không cứng có thể được ghi nhận vào các đồ chứa khác như một phần của phương pháp tính trung bình của sự tuân thủ được mô tả trong Phần 17944 (b).

Nhà sản xuất sản phẩm có thể đạt được sự tuân thủ bằng cách lấy giá trị trung bình theo quy định trong quy định.

Mục 17944.1 cũng quy định một “Phương pháp Tuân thủ Container Thay thế” dựa trên việc sử dụng PCM có nguồn gốc từ California.

Hạn chế kim loại nặng trong bao bì

Mười chín tiểu bang, bao gồm cả New York và California, có quy định về Chất độc trong Bao bì. Đạo luật được lập để hạn chế số lượng các chất độc hại được tìm thấy trong bao bì.

Các luật cấm việc sử dụng các chất có chủ ý hoặc vô ý các kim loại như: như chì, thủy ngân, cadmium và crom hóa trị sáu thường được tìm thấy trong nhiều loại thuốc nhuộm, mực, chất màu, chất ổn định và chất kết dính thường được sử dụng trong bao bì. Các nhà sản xuất phải đối mặt với khoản tiền phạt trong khoảng 25.000 đô la cho mỗi mặt hàng vi phạm luật của tiểu bang tương ứng.

Thúc đẩy lệnh cấm tác nhân gây rối loạn nội tiết

Chất điều biến nội tiết là các chất hóa học có thể làm suy giảm hệ thống nội tiết (hormone) ở người và động vật và góp phần vào sự phát triển của bệnh ung thư, béo phì, vô sinh hoặc dị tật bẩm sinh. Đặc biệt, chính phủ Hoa Kỳ đã thúc đẩy việc thực hiện theo sự chỉ đạo của Pháp vào cuối năm nay và cấm sử dụng Bisphenol A (BPA) khỏi tất cả các bao bì thực phẩm. BPA chủ yếu được tìm thấy trong hộp và chai nhựa đựng thực phẩm.

Kết luận và đôi điều nhắn gửi tới nhà sản xuất đóng gói thực phẩm

Cảm ơn đã đọc bài viết: Quy định đóng gói thực phẩm của Hoa Kỳ của chúng tôi. Bằng việc hiểu rõ các quy định cũng như các đạo luật của liên bang Hoa Kỳ và tiểu bang trong việc quy định đóng gói, sản xuất thực phẩm thì nhà sản xuất sẽ không mắc các sai lầm khi đóng gói và phân phối thực phẩm ra thị trường. Hoa Kỳ là một đất nước nghiêm khắc vì vậy hãy sản xuất, xuất khẩu có trách nhiệm với nước sở tại cũng như có trách nhiệm tới người tiêu dùng và môi trường.

Các nhà sản xuất có thể tuân thủ và sử dụng các quy định trên chúng như một cơ hội để xây dựng lòng tin của người tiêu dùng bằng cách chủ động giải quyết các mối quan tâm về môi trường và sức khỏe cộng đồng của khách hàng.