



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit



Berichte zur Lebensmittelsicherheit **2009**

Bundesweiter Überwachungsplan



Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2009

Bundesweiter Überwachungsplan 2009

Gemeinsamer Bericht des Bundes und der Länder

Inhaltsverzeichnis

Bundesweiter Überwachungsplan 2009	
1. Rechtliche Grundlagen.....	5
2. Organisation und Verlauf.....	5
3. Programm 2009	6
4. Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren.....	7
4.1 Mykotoxine T-2 und HT-2 in Getreide	7
4.2 Ochratoxin A in Kakao	11
4.3 Jod und Schwermetalle in Algengerzeugnissen	12
4.4 Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln	15
4.5 Aluminium in Kernfruchtsäften und -nektaren.....	18
4.6 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Speiseölen	19
4.7 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Gewürzen, Tee und Kaffee	22
4.8 Antibiotikarückstände in Fischen aus Aquakulturen.....	25
4.9 Cyclische Diglycerine und 3-Methoxypropan-1,2-diol (3-MPD) in Wein und Schaumwein.....	27
4.10 Fettgehalt von fettreduzierten Wurstwaren	28
4.11 Stärke in Brühwürsten.....	29
5. Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen.....	30
5.1 Mikrobiologischer Status von Müsli	30
5.2 Salmonellen in schimmelgereiften Salamis.....	32
5.3 Salmonellen in Sesam und Helva	33
5.4 Mikrobiologischer Status von frischen Seefischen.....	34
6. Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	37
6.1 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Schuhen	37
6.2 Chrom (VI) in lederhaltigen Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt	39
6.3 Sensibilisierende Dispersionsfarbstoffe und kanzerogene Farbstoffe in Bekleidung und Accessoires.....	41
6.4 Weichmacher in Lebensmittelverpackungen aus Papier, Karton und Pappe	44
6.5 Triclosan in kosmetischen Mitteln	49
7. Betriebskontrollen	53
7.1 Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern	53
7.2 Hygiene bei der Abgabe von Sushi.....	54
7.3 Überwachung von Kühltransporten	56
7.4 Allergenkennzeichnung von verpackter Ware im Handwerk	56
7.5 Hygienische Verhältnisse bei der Speisenabgabe an Büffets	58
7.6 Beschaffenheit von Kochschinken und Schinkenimitaten in der Gastronomie	59
8. Zitierte Gesetzgebung	61
9. Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen	61
10. Abkürzungsverzeichnis.....	65

Bundesweiter Überwachungsplan 2009

1

Rechtliche Grundlagen

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) vom 3. Juni 2008 regelt Grundsätze für die Zusammenarbeit der Behörden der Bundesländer untereinander und mit dem Bund und soll zu einer einheitlichen Durchführung der lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften für die amtliche Kontrolle beitragen.

Je 1000 Einwohner und Jahr muss die Zahl amtlicher Proben nach § 9 der AVV RÜb bei Lebensmitteln grundsätzlich fünf (entspricht insgesamt ca. 400.000 Proben in Deutschland), bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich insgesamt 0,5 Proben bzw. insgesamt 40.000 Proben betragen. Ein Teil dieser Gesamtprobenzahl (0,15 bis 0,45 Proben je 1000 Einwohner und Jahr, d. h. 12.000 bis 36.000 Proben) wird nach § 11 AVV RÜb bundesweit einheitlich im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) und anderer koordinierter Programme untersucht.

Ähnliche Fragestellungen wie im BÜp werden auch im „Lebensmittel-Monitoring“ nach §§ 50–52 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) behandelt. Das Lebensmittel-Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Bundesländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel repräsentativ für Deutschland auf Gehalte an gesundheitlich unerwünschten Stoffen untersucht, um die Exposition der Verbraucher mit diesen Stoffen zu bestimmen.

2

Organisation und Verlauf

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) ist ein für ein Jahr festgelegter Plan über die zwischen den Bundesländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder eine Kombination aus beidem. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwa-

chungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe gezielt auf Basis einer Risikoanalyse erfolgt. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände untersucht werden. Die Untersuchungen von Erzeugnissen können dabei beispielsweise die folgenden Aspekte abdecken: chemische Parameter, mikrobiologische Parameter, die Anwendung bestimmter Herstellungsverfahren oder die Überprüfung von Kennzeichnungselementen. Betriebskontrollen werden vorrangig durchgeführt zur Prüfung der Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben, der Rückverfolgbarkeit, der Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte.

Ziel des BÜp ist es, bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften einschließlich Täuschungsschutz zu erhalten. Gerade bei neuen gesetzlichen Regelungen wie beispielsweise neu eingeführten Höchstgehalten oder geänderten Kennzeichnungsvorschriften sind bundesweite Aussagen zum Grad der Umsetzung bzw. der Verstöße von Interesse. Außerdem werden im BÜp auch häufig Daten zur Klärung von aktuellen Fragestellungen und zur Festlegung vorläufiger Höchstgehalte erhoben. Die Bundesländer, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sowie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) können Vorschläge für BÜp-Programme einreichen. Die Entscheidung, welche dieser Programme tatsächlich durchgeführt werden sollen, wird in der BÜp-Expertengruppe getroffen.

Da aufgrund regionaler Unterschiede nicht alle Fragestellungen für alle Bundesländer gleich relevant sind, entscheiden diese eigenständig, an welchem BÜp-Programm sie sich mit wie vielen Proben beteiligen. Eine Umsetzung der Programme erfolgt nur dann, wenn mindestens zwei Bundesländer eine Beteiligung daran zusagen. Auf der Basis der ausgewählten Programme wird vom BVL der BÜp erstellt.

Die im Rahmen des BÜp erhobenen Daten werden dem BVL übermittelt. Nach Überprüfung der Vollständigkeit der von den Ländern übermittelten Daten werden die Einzeldaten zu den einzelnen Programmen zusammengestellt. Nach einer ersten Plausibilitätsprüfung im BVL werden die zusammengestellten Einzeldaten den Programminitiatoren übermittelt, die ihrerseits eine weitere Plausibilitätsprüfung der Daten vornehmen. Gleichzeitig mit den Einzeldaten erhalten

die Programminitiatoren einen Vorschlag für die tabellarische Darstellung der Auswertungen zu dem von ihnen initiierten Programm. Entsprechend der Rückmeldung des jeweiligen Programminitiators werden die Auswertungen der Daten in der Regel im BVL vorgenommen. Anhand der vom BVL übermittelten Auswertungen erstellen die Programminitiatoren einen Berichtsentwurf. Die übermittelten Berichtsentwürfe werden mit den allgemeinen Kapiteln zu einem Gesamtberichtsentwurf zusammengeführt und der BÜp-Redaktionsgruppe übermitteln. Die in der Redaktionsgruppe abgestimmte Fassung wird anschließend den Obersten Landesbehörden zur Zustimmung übermitteln. Nach der öffentlichen Vorstellung des Endberichtes durch BVL gemeinsam mit dem LAV-Vorsitz steht dieser gemeinsame Bericht des Bundes und der Länder sowohl in gedruckter Form als auch elektronisch unter www.bvl.bund.de/buep zur Verfügung.

3 Programm 2009

Insgesamt 26 Programme wurden für den BÜp 2009 ausgewählt, an denen sich die Bundesländer mit 9485 Proben und 6160 Betriebskontrollen beteiligten (Tab. 3-1). Es wurden Probenahmen in den Bereichen Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika sowie Betriebskontrollen durchgeführt. Tab. 3-2 zeigt eine Übersicht der Beteiligung der Bundesländer an den einzelnen Programmen.

Die Programme und deren Ergebnisse sind im nächsten Kapitel detailliert dargestellt. Die Empfehlungen, die für die amtliche Kontrolle aus den Ergebnissen abgeleitet werden können, sind in Tab. 3-1 in kurzer und prägnanter Form gelistet.

Tab. 3-1 Programme des Bundesweiten Überwachungsplans 2009 sowie Anzahl ausgewerteter Proben und Empfehlungen, die für die amtliche Kontrolle oder den Gesetzgeber aus diesen Programmen abgeleitet werden können

Programm	Anzahl Proben	Anzahl Betriebskontrollen	Empfehlung
Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren			
Mykotoxine T-2 und HT-2 in Getreide	416		Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Ochratoxin A in Kakao	318		Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Jod und Schwermetalle in Algengerzeugnissen	162		Verstärkte Berücksichtigung von Cadmium und Quecksilber bei Algen in der amtlichen Kontrolle
Schwermetalle in Nahrungsergänzungsmitteln	429		Verstärkte Berücksichtigung von Blei bei Nahrungsergänzungsmitteln in der amtlichen Kontrolle
Aluminium in Kernfruchtsäften und -nektaren	262		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Speiseölen	371		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle, Festlegung weiterer PAK-Höchstmengen für Speiseöle
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Gewürzen, Tee und Kaffee	180		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Antibiotikarückstände in Fischen aus Aquakulturen	173		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Cyclische Diglycerine und 3-Methoxypropan-1,2-diol (3-MPD) in Wein und Schaumwein	621		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Fettgehalt von fettreduzierten Wurstwaren	785		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Stärke in Brühwürsten	571		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen			
Mikrobiologischer Status von Müsli	566		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Salmonellen in schimmelgereiften Salamis	655		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Salmonellen in Sesam und Helva	645		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Mikrobiologischer Status von frischen Seefischen	589		Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle

Programm	Anzahl Proben	Anzahl Betriebskontrollen	Empfehlung
Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln			
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Schuhen	331		Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Chrom (VI) in lederhaltigen Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt	504		Weitere Berücksichtigung, ggf. angepasstes Programm nach Änderung der Rechtslage
Sensibilisierende Dispersionsfarbstoffe und kanzerogene Farbstoffe in Bekleidung und Accessoires	251		Weiterhin verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Weichmacher in Lebensmittelverpackungen aus Papier, Karton und Pappe	210		Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle, Forschung hinsichtlich Kontaminationsquellen
Triclosan in kosmetischen Mitteln	555		Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Betriebskontrollen			
Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen in Krankenhäusern		414	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Hygiene bei der Abgabe von Sushi	153	136	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Überwachung von Kühltransporten		542	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Allergenkennzeichnung von verpackter Ware im Handwerk		1.332	Kurzfristige Verfolgung mit geeigneten Maßnahmen und verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Hygienische Verhältnisse bei der Speisenabgabe an Büffets		1.644	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Beschaffenheit von Kochschinken und Schinkenimitaten in der Gastronomie	738	2.092	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm
Gesamt	9.485	6.160	

4 Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren

4.1 Mykotoxine T-2 und HT-2 in Getreide [Maria Barricelli, LLBB Berlin]

4.1.1 Ausgangssituation

Bisher sind nur wenige Daten zur Belastung von Getreide und Mehl mit den Mykotoxinen T-2 und HT-2 vorhanden. Eine Höchstmenge für diese Toxine wurde bisher nicht festgesetzt. Aus Aufnahmeschätzungen geht hervor, dass das Vorhandensein von T-2 und HT-2-Toxin für die Gesundheit der Bevölkerung bedenklich sein kann. Deshalb ist u. a. die Erhebung zusätzlicher Daten über das Vorkommen von T-2- und HT-2-Toxin notwendig und mit hoher Priorität zu behandeln¹.

Die Toxizität von T-2-Toxin und dem Hauptmetaboliten HT-2-Toxin wurde 2001 vom Scientific Committee für Food (SCF) bewertet. Sehr kritisch werden vor allem die allgemeine Toxizität, die Hämato- sowie die Immuntoxizität von T-2-Toxin beurteilt. Für die Summe von T-2- und HT-2-Toxin wird ein vorläufiger TDI von 0,06 µg/kg Körpergewicht pro Tag angegeben. Anhand der Lebensmittelaufnahme eines durchschnittlichen Kleinkindes kann gezeigt werden, inwieweit es durch die ermittelten Werte zu Überschreitungen der tolerierbaren Tagesaufnahme kommen kann. Verwendet werden Verzehrsdaten für zwei- bis vierjährige Kinder für die Abschätzung der Aufnahmemenge. Diese wurden im Rahmen der VELS-Studie (Verzehrsstudie zur Ermittlung der Lebensmittelaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern für die Abschätzung eines akuten Toxizitätsrisikos durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, BfR, 2005), durchgeführt von der Universität Paderborn im Auftrag des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL), in den

¹ Siehe Kontaminantenverordnung (EG) Nr. 1881/2006, Erwägungsgrund 31

