

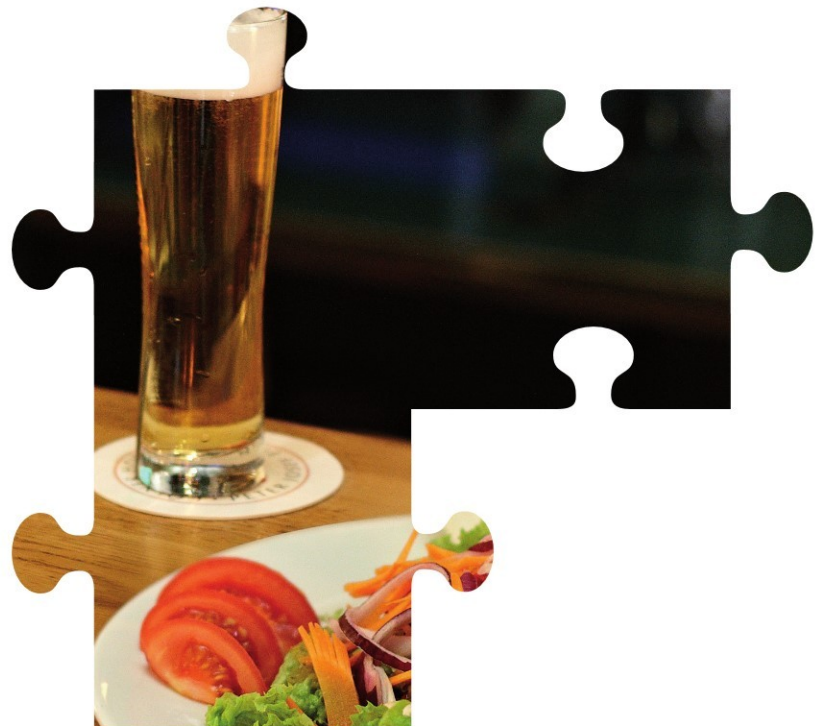


Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit



Berichte zur Lebensmittelsicherheit **2010**

Bundesweiter Überwachungsplan



Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2010

Bundesweiter Überwachungsplan 2010

Gemeinsamer Bericht des Bundes und der Länder

Inhaltsverzeichnis

Bundesweiter Überwachungsplan 2010

| | |
|--|----|
| 1. Rechtliche Grundlage | 5 |
| 2. Organisation und Verlauf | 5 |
| 3. Programm 2010 | 6 |
| 4. Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren..... | 7 |
| 4.1 Lebensmittelfarbstoffe nach Art. 24 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in Süßwaren und alkoholfreien Erfrischungsgetränken | 7 |
| 4.2 Blausäuregehalt in Amarettini | 10 |
| 4.3 Nitrat in Mangold | 11 |
| 4.4 Deoxynivalenol in Backmischungen für Brot und Kuchen | 13 |
| 4.5 Arsen in Algen, Reis und Nahrungsergänzungsmitteln | 14 |
| 4.6 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Speiseölen | 17 |
| 4.7 Nachweis von Soja in Surimi in Fertigpackungen | 21 |
| 4.8 Elemente in Gemüse- und Obstkonserven aus Drittländern | 22 |
| 4.9 Milchsäure, Citronensäure und Essigsäure in Brühwurst und Kochpökelwaren in Fertigpackungen | 23 |
| 4.10 Antibiotikarückstände in Krusten- und Schalentieren aus Aquakulturen | 25 |
| 5. Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen | 26 |
| 5.1 Mikrobiologischer Status von verpackten, geschnittenen Blattsalaten | 26 |
| 5.2 Mikrobiologischer Status von Pfeffer | 27 |
| 5.3 Salmonellen und Cronobacter in pulverförmiger Säuglingsanfangsnahrung | 28 |
| 5.4 Mikrobiologischer Status von Kräuter-Frischkäse aus Hofkäsereien | 29 |
| 5.5 Hygienestatus von gegarten Hackfleischerzeugnissen in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel | 30 |
| 6. Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln | 33 |
| 6.1 Borsäure in Spielzeugzubereitungen | 33 |
| 6.2 Nickelfreisetzung aus Spielzeug aus Metall | 35 |
| 7. Betriebskontrollen | 35 |
| 7.1 Hygiene bei der Speisezubereitung und -abgabe auf Fahrgastschiffen mit Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung | 35 |
| 7.2 Hygienische Bedingungen bei der Herstellung von geschnittenem Obst und Gemüse im Einzelhandel | 36 |
| 7.3 Überwachung des Transportes von Lebensmitteln auf lokaler Ebene | 38 |
| 7.4 Kennzeichnungsüberwachung von gentechnisch veränderten Produkten | 39 |
| 7.5 Überprüfung von Bäckereifilialen, Backshops und Franchisebetrieben, die Backwaren anbieten | 40 |
| 7.6 Überprüfung von Getränkeschankanlagen und Getränkelagerräumen | 41 |
| 8. Zitierte Gesetzgebung | 42 |
| 9. Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen | 43 |
| 10. Abkürzungsverzeichnis | 47 |

Bundesweiter Überwachungsplan 2010

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. ca. 12.000 bis ca. 36.000 Proben) wird nach § 11 AVV RÜb bundesweit einheitlich im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) und anderer koordinierter Programme untersucht.

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 Monitoring nach §§ 50–52 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. 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 An-

wendung bestimmter Herstellungsverfahren oder die Überprüfung von Kennzeichnungselementen. Betriebskontrollen werden vorrangig durchgeführt zur Prüfung der Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben, der Rückverfolgbarkeit, der Zusammensetzung und der 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 2 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 Berichts-

entwurf. Die übermittelten Berichtsentwürfe werden mit den allgemeinen Kapiteln zu einem Gesamtberichtsentwurf zusammengeführt und der BÜp-Redaktionsgruppe übermittelt. Die in der Redaktionsgruppe abgestimmte Fassung wird anschließend den Obersten Landesbehörden zur Zustimmung übermittelt. 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 allen Interessierten zur Verfügung.

3 Programm 2010

Insgesamt 23 Programme wurden für den BÜp 2010 ausgewählt, an denen sich die Bundesländer und die Bundeswehr mit ca. 7.000 Proben und ca. 8.000 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 2010 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 | | | |
| Lebensmittelfarbstoffe nach Art. 24 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in Süßwaren und alkoholfreien Erfrischungsgetränken | 235 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm (Handelsware von Herstellern außerhalb Deutschlands) |
| Blausäuregehalt in Amarettini | 181 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle |
| Nitrat in Mangold | 174 | | Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, sobald eine Höchstmenge festgelegt wurde |
| Deoxynivalenol in Backmischungen für Brot und Kuchen | 558 | | Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, ggf. Wiederaufgreifen in einem angepassten Programm (Beprobung von Mehlen bei Herstellern von Backmischungen) |
| Arsen in Algen, Reis und Nahrungsergänzungsmitteln | 642 | | Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle, sobald eine Höchstmenge festgelegt wurde |
| Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Speiseölen | 137 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle |
| Nachweis von Soja in Surimi in Fertigpackungen | 218 | | Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle |
| Elemente in Gemüse- und Obstkonserven aus Drittländern | 385 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle |
| Milchsäure, Citronensäure und Essigsäure in Brühwurst und Kochpökelwaren in Fertigpackungen | 527 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle, Überprüfung vor Ort der Rohstoffe (Zusatzstoffmischungen) und Rezepturen |
| Antibiotikarückstände in Krusten- und Schalentieren aus Aquakulturen | 203 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle |
| Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen | | | |
| Mikrobiologischer Status von verpackten, geschnittenen Blattsalaten | 472 | | Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle |
| Mikrobiologischer Status von Pfeffer | 580 | | Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle |