

Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2008

Bundesweiter Überwachungsplan 2008

Gemeinsamer Bericht des Bundes und der Länder

Inhaltsverzeichnis

Bundesweiter Überwachungsplan 2008

1. Rechtliche Grundlage	5
2. Organisation und Verlauf.....	5
3. Programm 2008	5
4. Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe	7
4.1 Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen/-zubereitungen	7
4.2 Marine Biotoxine in Muscheln und Muschelerzeugnissen.....	7
4.3 Perfluorierte Chemikalien (PFC) in bestimmten Lebensmitteln	13
4.4 Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle in inländischen Bioprodukten	16
4.5 <i>trans</i> -Fettsäuren in Lebensmitteln.....	19
4.6 Jodgehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung.....	21
4.7 Auslobung von Vanille in Vanilleeis, Vanillepudding und Vanillesoßen	23
4.8 Süßstoffe in Süßwaren ohne Zuckerzusatz	24
4.9 Auslobung „Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in relevanten Erzeugnissen.....	25
4.10 Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten	27
4.11 Gewebliche und substanzielle Zusammensetzung von Geflügel-Brühwürsten	29
5. Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen.....	30
5.1 <i>Listeria</i> in Sauermilchkäse	30
5.2 Pathogene Mikroorganismen in Wildfleisch.....	30
5.3 Mikrobiologische Beschaffenheit von asiatischen Trockenpilzen	31
5.4 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepacktem Frischfleisch	32
5.5 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepackten Brühwurstwaren	35
5.6 Mikrobiologischer Status von Fischereierzeugnissen	37
6. Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetika	38
6.1 Abgabe von <i>N</i> -Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen aus Luftballons.....	38
6.2 Flammschutzmittel in textilen Spielwaren und Kinder-Nachtwäsche	39
6.3 Nickelabgabe aus Ohrsteckern und Piercingschmuck	41
6.4 PAK in verbrauchernahen Produkten aus Elastomeren (Gummi) und weichen Kunststoffen.....	42
6.5 Toluol in Nagellack	44
6.6 Teebaumöl in kosmetischen Mitteln	44
7. Betriebskontrollen	46
7.1 Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen	46
7.2 Hygiene bei Geflügelfleischdöner-Verkaufsstellen	49
7.3 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis auf Milchbasis.....	49
7.4 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	52
8. Zitierte Gesetzgebung	55
9. Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen	56
10. Abkürzungsverzeichnis	58

Bundesweiter Überwachungsplan 2008

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 einer Kombination aus beidem. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu un-

tersuchenden 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 von 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.

3 Programm 2008

Insgesamt 27 Programme wurden für den BÜp 2008 ausgewählt, an denen sich die Bundesländer mit 11.700 Proben und 4.406 Betriebskontrollen beteiligten (Tab. 3-1). Es wurden Probenahmen in den Bereichen Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Betriebskontrollen durchgeführt. Tab. 3-2

Tab. 3-1 Programme des Bundesweiten Überwachungsplans 2008 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			
Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen/-zubereitungen	597	–	Verstärkte Kontrolle von Paprikapulver
Marine Biotoxine in Muscheln und Muschelerzeugnissen	224	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Perfluorierte Chemikalien (PFC) in bestimmten Lebensmitteln	293	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle in inländischen Bio-Produkten	349	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
<i>trans</i> -Fettsäuren in Lebensmitteln	1.109	–	Dialog mit den Herstellern von Industriemargarinen beginnen, Wiederaufnahme in einem angepassten Programm
Jodgehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung	161	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Auslobung von Vanille in Vanilleeis, Vanillepudding und Vanillesoßen	563	–	Verstärkte Berücksichtigung von Vanilleeis in der amtlichen Kontrolle
Süßstoffe in Süßwaren ohne Zuckerzusatz	387	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Auslobung „Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in relevanten Erzeugnissen	615	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle und Dialog mit Herstellern
Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten	335	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle und einheitliche Rechtsgrundlage schaffen
Gewebliche und substanzielle Zusammensetzung von Geflügel-Brühwürsten	688	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen			
<i>Listeria</i> in Sauermilchkäse	919	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Pathogene Mikroorganismen in Wildfleisch	515	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Mikrobiologische Beschaffenheit von asiatischen Trockenpilzen	559	–	Wiederaufnahme in einem angepassten Programm
Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepacktem Frischfleisch	643	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepackten Brühwurstwaren	343	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Mikrobiologischer Status von Fischereierzeugnissen	296	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetika			
Abgabe von <i>N</i> -Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen aus Luftballons	74	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Flammschutzmittel in textilen Spielwaren und Kinder-Nachtwäsche	220	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Nickelabgabe aus Ohrsteckern und Piercingschmuck	177	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Polyzyklische aromatische Kohlenstoffe (PAK) in verbraucher-nahen Produkten aus Elastomeren (Gummi) und weichen Kunststoffen	172	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle

Programm	Anzahl Proben	Anzahl Betriebskontrollen	Empfehlung
Toluol in Nagellack	563	–	Stichprobenartige routinemäßige Kontrolle
Teebaumöl in kosmetischen Mitteln	240	–	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Betriebskontrollen			
Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen	74	331	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Hygiene bei Geflügelfleischdöner-Verkaufsstellen	311	875	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis auf Milchbasis	940	1.060	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	333	2.140	Verstärkte Berücksichtigung in der amtlichen Kontrolle
Gesamt	11.700	4.406	

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 aufgeführt.

4

Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe

4.1 *Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen* [Dr. Matthias Berger und Dr. Martin Rapp, LGL Bayern]

4.1.1 Ausgangssituation

Auf EU-Ebene soll ein Höchstgehalt des Schimmelpilzgiftes Ochratoxin A in bestimmten Gewürzen festgelegt werden. Es ist daher notwendig, die aktuelle Belastung der am häufigsten konsumierten Gewürze mit Ochratoxin A zu bestimmen.

4.1.2 Ziel

Es sollten Kurkuma, Ingwer, Chili, weißer und schwarzer Pfeffer (jeweils gemahlen oder geschrotet) sowie Paprikapulver und Gewürzmischungen mit Ingwer, Kurkuma, Paprikapulver, Chili oder Pfeffer (gemahlen oder geschrotet) aus dem In- und Ausland auf ihren Ochratoxin A-Gehalt analysiert werden.

Die Proben sollten in folgenden Betrieben gezogen werden: Hersteller von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gemüsemühle, Hersteller von Gewürzmischungen, Großhändler und Importeure von Gewürzen, Einzelhandel in Form von Lebensmittelgeschäft und (eigenständiger) -Verkaufsabteilung (inklusive Supermarkt), Reformhaus/Naturkostladen und Versandhandel.

4.1.3 Ergebnisse

An diesem Programm beteiligten sich 13 Bundesländer mit insgesamt 597 Proben. Davon enthielten 422 Proben (71%) messbare Gehalte an Ochratoxin A (Tab. 4-1-1). Bei Betrachtung der einzelnen Gewürzarten bzw. der Gewürzmischungen zeigte sich Paprika als überdurchschnittlich häufig belastet (90% aller Paprikaprobe(n)), am wenigsten Ingwer (31%) und weißer Pfeffer (32%). Die höchsten Gehalte an Ochratoxin A wurden in einer Chiliprobe (91,5 µg/kg) sowie einer Paprikaprobe (84,6 µg/kg) – beide aus dem Einzelhandel – bestimmt. Während als Ursprungsland der Chiliprobe Vietnam ermittelt wurde, gelang die Feststellung der Herkunft in vielen Fällen nicht. Eine Korrelation der Ochratoxin A-Gehalte mit einzelnen Betriebsarten kann aus den vorliegenden Daten nicht abgeleitet werden.

Die Belastungssituation der Gewürzmischungen entsprach den Belastungen der reinen Gewürzproben.

4.1.4 Schlussfolgerungen

Der von der EU geplante Höchstgehalt von 15 µg/kg Ochratoxin A, der im vorliegenden Fall von insgesamt 34 aller 597 untersuchten Proben (6%) überschritten wurde (davon 29 Paprikaprobe(n)), wäre geeignet, die Belastung an Ochratoxin A bei den am häufigsten konsumierten Gewürzen zu reduzieren.

Die Ergebnisse dieses Programmes zeigen, dass das hier behandelte Thema im Rahmen der amtlichen Kontrolle bei Paprikapulver verstärkt berücksichtigt werden sollte.

4.2 *Marine Biotoxine in Muscheln und Muschelerzeugnissen* [Dr. Angelika Preiß-Weigert, BfR]

4.2.1 Ausgangssituation

Marine Biotoxine unterteilt man auf Grund ihrer chemischen Struktur in acht verschiedene Gruppen: die Azaspiracide

