



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit



BVL-Report · 10.2 Berichte zur Lebensmittelsicherheit

► Bundesweiter Überwachungsplan 2014



Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2014

Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2014

Bundesweiter Überwachungsplan 2014

Gemeinsamer Bericht des Bundes und der Länder

BVL-Reporte

IMPRESSUM

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-319-25556-9

ISBN 978-3-319-27906-0 (eBook)

DOI 10.1007/978-3-319-27906-0

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung, der Wiedergabe auf photomechanischem oder ähnlichem Weg und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbedingungen des Urheberrechts.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

© 2016 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Herausgeber: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
Dienststelle Berlin
Mauerstraße 39–42
D-10117 Berlin

Schlussredaktion: Doris Schemmel, Dr. Saskia Dombrowski (BVL, Pressestelle)

Koordination: Dr. Anne Herrfurt (BVL, Ref. 103)

Redaktionsgruppe: Birgit Bienzle (LAV-ALB), Dr. Hubert Diepolder (ALTS),
Birgit Ehrentreich (LAV-ALB), Dr. Anne Herrfurt (BVL, Ref.
103), Dr. Axel Preuß (ALS), Dr. Martina Senger-Weil (BVL,
Ref. 103), Dr. Sylvia Stritzl-Bomke (LAV-AFFL)

Die Autoren der Berichte zu den einzelnen Programmen werden in den Kapiteln 4 bis 7 unter der betreffenden Programmübersicht genannt.

ViSdP: Nina Banspach (BVL, Pressestelle)
Umschlaggestaltung: deblik Berlin
Titelbild: © iStock.com/promicrostockkraw
Satz: le-tex publishing services GmbH

Gedruckt auf säurefreiem und chlorfrei gebleichtem Papier

Springer International Publishing AG Switzerland ist Teil der Fachverlagsgruppe Springer Science+Business Media (www.springer.com)

Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Grundlagen	1
2	Organisation und Verlauf	3
3	Programme 2014	5
4	Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren	9
4.1	Chemische Untersuchung von Grünkern auf Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen, Chrysen	9
4.1.1	Ausgangssituation	9
4.1.2	Ziel	9
4.1.3	Ergebnisse	9
4.1.4	Schlussfolgerungen	10
4.2	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, deren Kennzeichnung „Rindfleisch“ aufweist, auf andere, nicht deklarierte Tierarten (außer Pferdefleisch)	10
4.2.1	Ausgangssituation	10
4.2.2	Ziel	10
4.2.3	Ergebnisse	10
4.2.4	Schlussfolgerungen	10
4.2.5	Literatur	10
4.3	Untersuchung von Fertiggerichten, deren Kennzeichnung „Rindfleisch“ aufweist, auf andere, nicht deklarierte Tierarten (außer Pferdefleisch)	10
4.3.1	Ausgangssituation	10
4.3.2	Ziel	10
4.3.3	Ergebnisse	11
4.3.4	Schlussfolgerungen	11
4.3.5	Literatur	11
4.4	Trans-Fettsäuren in Feinen Backwaren und Margarinen	11
4.4.1	Ausgangssituation	11
4.4.2	Ziel	11
4.4.3	Ergebnisse	11
4.4.4	Schlussfolgerungen	15
4.4.5	Literatur	15
4.5	T-2- und HT-2-Toxin in Getreide	15
4.5.1	Ausgangssituation	15
4.5.2	Ziel	15
4.5.3	Ergebnisse	15
4.5.4	Schlussfolgerungen	19
4.5.5	Literatur	19

4.6	Selen in balanzierten Diäten, die für Säuglinge bestimmt sind	19
4.6.1	Ausgangssituation	19
4.6.2	Ziel	19
4.6.3	Ergebnisse	19
4.6.4	Schlussfolgerungen	20
4.7	Verarbeitung von Separatorenfleisch in feinzerkleinerter Brühwurst mit hervorhebenden Qualitätsangaben	20
4.7.1	Ausgangssituation	20
4.7.2	Ziel	20
4.7.3	Ergebnisse	20
4.7.4	Schlussfolgerungen	21
4.7.5	Literatur	21
4.8	Rückstände von Antibiotika in Fischen aus Aquakultur aus Drittländern (außer Lachs)	21
4.8.1	Ausgangssituation	21
4.8.2	Ziel	22
4.8.3	Ergebnisse	22
4.8.4	Schlussfolgerungen	23
4.9	Nitrat in Rucola	23
4.9.1	Ausgangssituation	23
4.9.2	Ziel	23
4.9.3	Ergebnisse	23
4.9.4	Schlussfolgerungen	24
4.9.5	Literatur	24
5	Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen	25
5.1	Mikrobiologischer Status von Schlagsahne aus Sahneautomaten	25
5.1.1	Ausgangssituation	25
5.1.2	Ziel	25
5.1.3	Ergebnisse	25
5.1.4	Schlussfolgerungen	25
5.1.5	Literatur	25
5.2	Mikrobiologisch-hygienische und sensorische Beschaffenheit von trocken gereiftem, verkaufsfertig zugeschnittenem Rindfleisch („Dry Aged Beef“)	28
5.2.1	Ausgangssituation	28
5.2.2	Ziel	28
5.2.3	Ergebnisse	28
5.2.4	Schlussfolgerungen	28
6	Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	31
6.1	Nickelabgabe aus Modeschmuck/Piercingschmuck	31
6.1.1	Ausgangssituation	31
6.1.2	Ziel	31
6.1.3	Ergebnisse	31
6.1.4	Schlussfolgerungen	33
6.1.5	Literatur	33
6.2	Chrom (VI) und Azofarbstoffe in Bedarfsgegenständen aus Leder mit Körperkontakt	33
6.2.1	Ausgangssituation	33
6.2.2	Ziel	33