

Verbraucherinformation über Hygieneverstöße im Internet

(nr) Der Bundestag hat am 24.04.2019 das Erste Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches beschlossen. Dieses wurde am 29.04.2019 im Bundesgesetzblatt I. S. 498 verkündet. Die nachfolgenden Änderungen des § 40 LFGB sind am 30.04.2019 in Kraft getreten.

Absatz 1a:

1. Nach den Wörtern „Die zuständige Behörde informiert die 1. Öffentlichkeit“ wird das Wort „unverzüglich“ eingefügt und werden die Wörter „mindestens zweier unabhängiger Untersuchungen von Stellen“ durch die Wörter „von mindestens zwei Untersuchungen durch eine Stelle“ ersetzt.
2. Nach Nummer 1 wird folgende Nummer 2 eingefügt: „2. ein nach Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes nicht zugelassener oder verbotener Stoff in dem Lebensmittel oder Futtermittel vorhanden ist oder“.
3. Die bisherige Nummer 2 wird Nummer 3.
4. Folgender Satz wird angefügt: „Verstöße gegen bauliche Anforderungen, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, sowie Aufzeichnungs- oder Mitteilungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, bleiben nach Satz 1 Nummer 3 außer Betracht.“

Absatz 4:

1. Nach Satz 1 wird folgender Satz eingefügt: „Sobald der der Veröffentlichung zu Grunde liegende Mangel beseitigt worden ist, ist in der Information der Öffentlichkeit unverzüglich hierauf hinzuweisen.“
2. In dem neuen Satz 3 werden die Wörter „Diese Bekanntmachung soll“ durch die Wörter „Die Bekanntmachungen nach Satz 1 und Satz 2 sollen“ ersetzt.

Nach Absatz 4 wird folgender Absatz 4a eingefügt:

„(4a) Die Information nach Absatz 1a ist einschließlich zusätzlicher Informationen nach Absatz 4 sechs Monate nach der Veröffentlichung zu entfernen.“

Änderungen des nationalen Tabakrechts

(mm) Mit dem Ersten Gesetz zur Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes vom 29.04.2019 (BGBl. I S. 514 vom 30.04.2019) erfolgte die Umsetzung von EU-Recht u. a. hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Tabakerzeugnissen mit Sicherheitsmerkmalen zur Unterbindung illegalen Handels und Gewährleistung der Produktheit mit zeitversetzter Anwendbarkeit für Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen sowie übrige Tabakerzeugnisse. Zudem ist die Verpflichtung zur Benennung einer von der Tabakwirtschaft unabhängigen Ausgabestelle innerhalb eines Jahres mit Zuständigkeit für Erstellung und Vergabe von Identifikationscodes an Wirtschaftsteilnehmer, Betriebsstätten und Maschinen und das Führen entsprechender Register sowie das Generieren und die Ausgabe individueller Erkennungsmerkmale für Einzel- und aggregierte Verpackungen von Tabakerzeugnissen vorgeschrieben.

Mit dem vorgenannten Ersten Gesetz zur Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes wurden die Vorgaben der genannten Rechtsakte grundsätzlich umgesetzt. Für die Regelung eher technischer Details insbesondere zur Generierung und Ausgabe von individuellen Erkennungsmerkmalen und Identifikationscodes durch die Ausgabestelle und zum Verfahren der Antragstellung wurden Verordnungsermächtigungen geschaffen. Diesbezüglich wurde die Dritte Verordnung zur Änderung der Tabakerzeugnisverordnung vom 02.05.2019 veröffentlicht (BGBl. I S. 547 vom 03.05.2019). Mit dieser Verordnung wurde das deutsche Recht an die Durchführungsverordnung (EU) 2018/574 der Kommission vom 15.12.2017 über technische

Standards für die Errichtung und den Betrieb eines Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse und an die Delegierte Verordnung (EU) 2018/573 der Kommission vom 15.12.2017 über Kernelemente der im Rahmen eines Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse zu schließenden Datenspeicherungsverträge angepasst.

Entwurf einer Neufassung der „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“

(nr) Der Fachausschuss „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse und Ölsamenerzeugnisse“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) überarbeitet derzeit die „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“. Anfang des Jahres 2019 ist ein Entwurf der Neufassung dieser Leitsätze vorgelegt worden.

Unter anderem sollen neuartige Produktbeschreibungen aufgenommen werden. Dies betreffe insbesondere ausländische Bezeichnungen wie Ciabatta, Bagel oder Baguette. Auch sollen Erzeugnisse mit einer hohen regionalen Bedeutung neue Definitionen erhalten. Dies wirke sich zum Beispiel auf ausgehobenes Brot bzw. genetztes Brot, Schinkenbrot und Gerstenbrot aus. Des Weiteren soll Holzofenbrot aus traditioneller Herstellungsweise und Holzofenbrot aus modernen Ofenlösungen voneinander abgegrenzt werden. Die beim Produkt verwendete Mehllart, zum Beispiel Vollkorn, soll für mehr Transparenz bei den Verbrauchern deutlicher gekennzeichnet werden.

Die Verwendung von Sammelbezeichnungen, zum Beispiel „Knäckebrot“, soll reduziert werden, und stattdessen sollen spezifischere Bezeichnungen für das jeweilige Produkt verwendet werden. Eine Klarstellung der Getreidesystematik soll die geforderten strengeren Kennzeichnungen erleichtern. Bei der Thematik „frisch gebacken“ herrscht großer Diskussionsbedarf darüber, welche Assoziationen dieser Wortlaut hervorruft.

Neuerung der „Leitsätze für Feine Backwaren“ zunächst zurückgestellt

(nr) Der Fachausschuss „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse und Ölsamenerzeugnisse“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) stellt eine Neufassung der „Leitsätze für Feine Backwaren“ aufgrund von zahlreichen thematischen Überschneidungen mit den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ zunächst zurück. Zu welchem Zeitpunkt mit der Überarbeitung der „Leitsätze für Feine Backwaren“ begonnen werden soll, ist derzeit nicht absehbar.

Überprüfung der Notwendigkeit einer Neufassung der „Leitsätze für Teigwaren, für Kartoffelerzeugnisse und für Ölsamen und daraus hergestellten Massen und Süßwaren“

(nr) Der Fachausschuss „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse und Ölsamenerzeugnisse“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) prüft zunächst, ob überhaupt ein Anpassungsbedarf der „Leitsätze für Teigwaren, für Kartoffelerzeugnisse und für Ölsamen und daraus hergestellten Massen und Süßwaren“ an die aktuelle Rechtslage erforderlich ist. Ab wann mit der Überarbeitung der „Leitsätze für Teigwaren, für Kartoffelerzeugnisse und für Ölsamen und daraus hergestellten Massen und Süßwaren“ begonnen werden soll, ist derzeit nicht absehbar.

Entwurf der Neufassung der „Leitsätze für Speisefette und Speiseöle“

(nr) Der Fachausschuss „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) beriet über neun Änderungsanträge bei den „Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle“.

Erstens sollen Begriffe, die in den Leitsätzen verwendet werden, detaillierter beschrieben werden. Zweitens sollen auch die Eigenschaften, das Herstellungsverfahren und deren Nachweismöglichkeiten in den Speisefetten und Speiseölen genauer dargestellt werden. Weitere Speisefette und Speiseöle werden erst in die Leitsätze aufgenommen, wenn diese bei „Codex Standards für Fette und Öle“ gelistet sind. Dies dient der Vergleichbarkeit der Daten. Zudem soll das angewandte Herstellungsverfahren, zum Beispiel „kaltgepresst“, „nativ“ oder „raffiniert“, auf dem Produkt selbst kenntlich gemacht werden.

Der Entwurf der Neufassung der „Leitsätze für Speisefette und Speiseöle“ ist einstimmig angenommen worden. Der Leitsatzentwurf wird in Kürze in das Beteiligungsverfahren gegeben, und nach dessen Abschluss soll in der darauffolgenden nächsten Sitzung des Plenums eine Beschlussfassung erfolgen.

Laufende Aktualisierung der „Leitsätze für Feinkostsalate“

(nr) Der Fachausschuss „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) beriet über drei Änderungsanträge bei den „Leitsätzen für Feinkostsalate“. Weitere Erzeugnisse, die in diesem Marktsegment bedeutend geworden sind, sollen in die „Leitsätze für Feinkostsalate“ aufgenommen werden. Zudem sollen Zutaten, die bei der Herstellung von Feinkostsalaten verwendet werden dürfen, ergänzt werden. Überarbeitet werden auch die Beschreibung zu den Anteilen wertgebender Zutaten sowie die Verwendung von Aromen.

Laufende Aktualisierung der „Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten“

(nr) Der Fachausschuss „Fette/Öle, Feinkostsalate, Gewürze“ der deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) berät zunächst darüber, ob überhaupt ein Anpassungsbedarf der „Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten“ an die aktuelle Rechtslage besteht. Der Beginn der Überarbeitung der „Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten“ ist derzeit nicht absehbar.

Neue DIN-Norm für SB-Milchautomaten veröffentlicht

(nr) Die neue DIN-Norm 10541 „Lebensmittelhygiene – Milchautomaten – Hygieneanforderungen“ beinhaltet die Anforderungen an den sicheren Betrieb von SB-Milchautomaten. Damit sind Stellen zur direkten Abgabe nicht verpackter Milch an den Konsumenten gemeint. Die Festlegungen gelten sowohl für Milchtankstellen für Rohmilch als auch für pasteurisierte Milch.

Die DIN-Norm 10541 trifft allgemeine hygienische und lebensmittelrechtliche Regelungen zu Werkstoffen sowie Installation und Betrieb von Milchautomaten zur Selbstbedienung, zum Beispiel Anforderungen an Reinigung, Desinfektion, Festlegung von Eigenkontrollen und Verbraucherinformation.

Nicht von dieser Norm erfasst sind arbeitssicherheitsrelevante Anforderungen. Diese werden bei gewerblich genutzten Geräten durch DIN EN 60335-2-15 und DIN EN 60335-2-75 geregelt.

Originärer Adressat der DIN-Norm 10541 sind die Betreiber von Milchtankstellen, aber auch die Hersteller von Milchtankstellen. Die Einhaltung der DIN-Norm 10541 ist rechtlich bisher nicht verpflichtend. Dennoch erleichtert eine Einhaltung der Normvorgaben den Nachweis des korrekten Umgangs mit der Technik für Betreiber von SB-Milchautomaten spürbar.

Neufassung der Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade

(nr) Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat die „Leitsätze für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ aus dem Jahr 2008 überarbeitet, und im Januar 2019 ist die Neufassung der „Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ erschienen.

Die Richtlinie setzt sich mit dem aktuellen redlichen Umgang für den Verkehr der drei genannten Produkte in Deutschland auseinander und gilt für Salatmayonnaise und Remoulade. Was man genau unter Mayonnaise zu verstehen hat, bestimmt sich nach dem Europäischen „Code of Practice Mayonnaise“. Kennzeichnung und Aufmachung hingegen sind an den Festlegungen der Richtlinie auszurichten.

Die Richtlinie beschreibt die zu regelnden Erzeugnisse als Feinkostsaucen und entfaltet ihren Anwendungsbereich sowohl auf vorverpackte als auch offene Erzeugnisse, die zum Verzehr an Ort und Stelle ausgegeben werden.

Unter Mayonnaise ist nach dem „Code of Practice“ eine Gewürzsauce zu verstehen, die durch das Emulgieren eines oder mehrerer Pflanzenöle mit Essig als wässriger Phase und Hühnereigelb zu einer Öl-in-Wasser-Emulsion verarbeitet wird. Daneben kann die Mayonnaise zusätzliche Inhaltsstoffe enthalten, soweit diese in der Richtlinie genannt sind. Der Gesamtfettgehalt beträgt 70 % (m/m). Der Gehalt an technisch reinem Eigelb (toleriert wird ein Anteil von 20 % Eiweiß) beträgt 5 % (m/m).

Bei Salatmayonnaise handelt es sich um eine Feinkostsauce auf Basis von Pflanzenöl. Weitere Zutaten sind z. B. Hühnereigelb, Hühnereiklar, Milcheiweiß, Pflanzeneiweiß oder Vermengungen dieser Stoffe mit Kochsalz, Zuckerarten, Gewürzen, anderen Würzstoffen, Essig, Genuss säuren oder Dickungsmitteln. Der Mindestfettgehalt beträgt 50 % (m/m). Wenn die Salatmayonnaise ausschließlich der Herstellung von Delikatess-Fleischsalat im Sinne der Leitsätze des Lebensmittelbuches dient, gilt ein Mindestfettgehalt von 65 %. Wenn die Salatmayonnaise hingegen zur Verwendung für Erzeugnisse nach den „Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse“ genutzt werden soll, beträgt der Mindestfettgehalt nur 40 %. Aufgrund des verringerten Fettgehaltes dürfen solche Erzeugnisse dann nur als „Mayonnaisecreme“ oder „Mayonnaisesauce“ bezeichnet werden.

Die Remoulade entspricht den Definitionen von Mayonnaise und Salatmayonnaise. Vor allem enthält Remoulade Kräuter und/oder zerkleinerte würzende Pflanzenteile. Auch hier ist es üblich, dass Produkte mit einem Fettgehalt von unter 50 % nur als Remouladencreme oder Remouladensauce bezeichnet werden dürfen.

Aktualisierung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM

(nr) Die DGHM-Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ hat im November 2018 neue Empfehlungen und Entwürfe zur Beurteilung von mikrobiologischen Ergebnissen von Lebensmitteln verabschiedet.

Zusammenfassend hat die DGHM im November 2018 folgende aktualisierte Empfehlungen abgegeben:

Sandwiches, belegte Brötchen: Aktualisierte Empfehlung, inhaltlich keine Änderung gegenüber bisherigen Empfehlungen.

Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware sowie Sülzen und Aspikwaren: Aktualisierte Empfehlung, anstatt des Parameters Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien wurde *Clostridium perfringens* in die Empfehlung mit aufgenommen. Allerdings waren die Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien in der vorhergehenden Empfehlung ausschließlich für „in der Verpackung nachpasteurisierte Ware“ vorgesehen, wohingegen *Clostridium*

perfringens in der aktuellen DGHM-Empfehlung für diese Produktgruppe grundsätzlich beinhaltet ist. Ansonsten keine Änderungen.

Süßwasserfische (ganze Fische): Aktualisierte Empfehlungen, inhaltlich keine Änderung gegenüber bisherigen Empfehlungen.

rohe, nicht gemahlene, ganze Ölsaaten, die zur Abgabe an den Verbraucher und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung bestimmt sind: Aktualisierte Empfehlungen, inhaltlich keine Änderung gegenüber bisherigen Empfehlungen.

Feinkostsalate: Aktualisierte Empfehlungen, inhaltlich keine Änderung gegenüber bisherigen Empfehlungen. Es hat ausschließlich bei der Bezeichnung der Produktgruppe einen Verweis auf die Leitsätze gegeben.

Neue Entwürfe zur Kommentierung bestehen für: Schokoladen, hell und dunkel, mit Einschlüssen (Erweiterung), ohne Füllung. Gegenüber den bisherigen Empfehlungen wurde für *Escherichia coli* ein neuer Warnwert von 100 KbE/g festgelegt.

Des Weiteren wurde mit den Schimmelpilzen ein neuer Parameter aufgenommen. Der Richtwert für die Schimmelpilze liegt bei 1.000 KbE/g.

Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen (Abgrenzung zu Produkten, die nicht aufgekocht werden müssen, zum Beispiel Instantprodukte, gesonderte Empfehlung): Anstatt des Parameters Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien wurde *Clostridium perfringens* aufgenommen.

Zudem wurden für *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Schimmelpilze und *Bacillus cereus* die bisherigen Richt- und Warnwerte um jeweils eine Zehnerpotenz gesenkt. Der Parameter koagulasepositive Staphylokokken ist entfallen, da diese Bakterien für diese Produkte ohne Relevanz sind.

Rohe, trockene Teigwaren: Anstatt des Parameters Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien wurde *Clostridium perfringens* aufgenommen.

Für *Escherichia coli*, *Bacillus cereus* und koagulasepositive Staphylokokken wurden die bisherigen Richt- und Warnwerte um jeweils eine Zehnerpotenz gesenkt. Der Parameter *Enterobacteriaceae* ist entfallen, da diese Keime je nach Herstellungstechnologie kein geeigneter Hygieneindikator für diese Produktgruppe sind.

Ausführlich können die DGHM-Empfehlungen unter www.dghm-richt-warnwerte.de kostenpflichtig abgerufen werden. Die neuen Entwürfe können unter www.dghm.org kostenlos eingesehen werden.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(mm) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 22.03.2019 (BGBl. I S. 350).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 18. 04.2019 (BGBl. I S. 466).

lebensmittelwarnung.de wurde erweitert

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat im Auftrag der Bundesländer das Portal www.lebensmittelwarnung.de erweitert. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich dort nun auch über gesundheitsschädliche kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände wie Spielzeug, Bekleidung, Schmuck oder Kochgeschirr informieren.

Die Behörden der Bundesländer veröffentlichen auf www.lebensmittelwarnung.de Warnungen und Rückrufe von Unternehmen und zuständigen Behörden. Diese betreffen bisher Lebensmittel, die gesundheitsgefährdend, ekelerregend oder geeignet sind, die Verbraucher zu täuschen, und die sich bereits im Handel und damit unter Umständen schon bei den Verbrauchern befinden. Das BVL kann vor Erzeugnissen warnen, die beispielsweise aus dem Ausland vertrieben werden (z. B. via Internet) und für die kein Hersteller oder Vertreiber in Deutschland existiert.

Neben Lebensmitteln werden in dem Portal nun auch Warnungen zu kosmetischen Mitteln wie Zahnpasta, Gesichtscreme oder Shampoo und zu Bedarfsgegenständen wie Kochgeschirr, Spielzeug, Schmuck und Bekleidung veröffentlicht (ausgenommen hiervon sind Warnungen nach dem Produktsicherheitsgesetz). Grund für eine Warnung oder einen Rückruf können beispielsweise mikrobiologische Verunreinigungen, die Verwendung verbotener Stoffe oder die Überschreitung von Grenzwerten bei chemischen Inhaltsstoffen sein, sofern daraus eine Gesundheitsgefahr resultiert.

Im Zuge der Erweiterung des Portals wurde auch das Design überarbeitet und die Seite für die Nutzung mobiler Endgeräte optimiert. Auf der Startseite des Portals können Nutzer auswählen, ob sie sich Warnungen zu Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen ansehen möchten. Es werden alle aktuellen Warnungen angezeigt. Diese können aber auch nach Bundesländern gefiltert werden. Verbraucher können sich automatisch per RSS-Feed benachrichtigen lassen, wenn eine neue Warnung veröffentlicht wird. Auch auf dem Twitter-Kanal @LMWarnung werden automatisch Hinweise zu neuen Warnungen veröffentlicht (www.bvl.bund.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(mm) Im Bundesgesetzblatt und dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2019/64/EU) (BVL 2019-01-001) vom 25.01.2019, BAnz AT 20.02.2019 B5
- Bekanntmachung über die Förderung von Innovationen zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln sowie für Mahlzeiten in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung vom 08.02.2019, BAnz AT 20.02.2019 B2
- Neufassung der Lebensmittelbestrahlungsverordnung vom 15.02.2019 (BGBl. I. S. 114 vom 27.02.2019)

Einheitlicher Schutz für Whistleblower in EU beschlossen

(nr) Bisher war der Schutz von Whistleblowern in der EU uneinheitlich geregelt. In den meisten EU-Ländern waren Hinweisgeber, die Verstöße gegen das EU-Recht meldeten, außer in

bestimmten Wirtschaftszweigen oder bei gewissen Kategorien von Arbeitnehmern, hilflos Vergeltungsmaßnahmen ausgeliefert.

Um den erforderlichen Schutz für Hinweisgeber in der gesamten EU umzusetzen, legte die EU-Kommission im April 2018 einen Richtlinienentwurf zum Schutz von Personen, die Verstöße gegen das Unionsrecht melden, vor. Am 12.03.2019 ist diesbezüglich zwischen dem Europäischen Parlament und den Mitgliedstaaten eine vorläufige Einigung erfolgt.

Diese neuen Vorschriften betreffen inhaltlich ein breites Feld des EU-Rechts, unter anderem die Lebensmittel- und Produktsicherheit. Arbeitgeber müssen nun für sichere Kanäle für die Meldung von Missständen innerhalb der Organisation wie auch gegenüber zuständigen Behörden Sorge tragen.

Grundsätzlich sollen Missstände zunächst intern angesprochen werden. Wenn dies zu keinen Änderungen führt, kann sich ein Hinweisgeber direkt an die Behörden wenden. Unter extremen Bedingungen, zum Beispiel bei drohender oder offenkundiger Gefahr für das öffentliche Interesse, können Whistleblower mit ihren Informationen auch direkt an die Öffentlichkeit gehen und hierfür auch die Medien heranziehen.

Konkret äußert sich der Schutz für Hinweisgeber dadurch, dass infolge des Herausgebens von Informationen weder eine Kündigung oder Zurückstufung noch andere Repressalien erfolgen dürfen. Whistleblowern wird auch in möglichen Gerichtsverfahren ein rechtlicher Schutz gewährt.

Erleichterte Verwendung von traditionellen Angaben mit Gesundheitsbezug durch die neue VO (EU) 2019/343 möglich

(nr) Bisher mussten beim Inverkehrbringen von traditionell verwendeten allgemeinen Bezeichnungen, wie zum Beispiel Brust-Caramellen, Hustenbonbons und „tonic“, die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCVO) berücksichtigt werden.

Die neue VO (EU) 2019/343 vom 28.02.2019 mit Ausnahmen von Artikel 1 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel zwecks Verwendung bestimmter allgemeiner Bezeichnungen, die ab dem 21.03.2019 gilt, ermöglicht, dass Ausnahmen von der Regelung des Art. 1 Abs. 3 HCVO zugelassen werden können (ABl. EU L 62/1 vom 01.03.2019).

Nach Art. 1 Abs. 3 HCVO müssen zulässige nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben gekennzeichnet werden, wenn die Handelsmarke, der Markenname oder die Fantasiebezeichnung selbst als eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden könnte.

Wenn eine geregelte Ausnahme im Sinne der neuen VO (EU) 2019/343 vorliegt, müssen nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben nicht mehr beigefügt werden.

Dies erleichtert die Verwendung von traditionellen Angaben (sog. generic descriptors) wesentlich. Um der Kategorie einer solchen Ausnahmeregelung zu unterfallen, muss der Wortlaut der traditionellen Angabe in der VO (EU) 2019/343 verwendet werden und die Zulassung muss für den jeweiligen Mitgliedstaat Wirkung entfalten. Zum Beispiel wurde die Angabe „Biscotto salute“ für zwiebackartige Backwaren in Italien zugelassen; dies führt jedoch nicht per se dazu, dass auch für die deutsche Übersetzung „Gesundheitskeks“ die Vorgaben nach der HCVO nicht mehr zu beachten wären.

Selbstverständlich können Lebensmittelunternehmer für traditionelle Angaben, die unter den Anwendungsbereich der HCVO fallen und für die die Europäische Kommission noch keine Ausnahme zugelassen hat, eine Ausnahme für gerade diese Angabe bei der Europäischen Kommission beantragen.

Das Zulassungsverfahren ist in der Verordnung (EU) Nr. 907/2013 (zur Festlegung von Regeln für Anträge auf Verwendung allgemeiner Bezeichnungen) geregelt. Bei einem solchen Zulassungsantrag ist insbesondere der Nachweis zu erbringen, dass die entsprechende Kategorie von Lebensmitteln in dem jeweiligen Mitgliedstaat bereits seit mindestens 20 Jahren vor dem 11.10.2013 auf dem Markt vorhanden ist.

Bei Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke ist die neue delegierte Verordnung (EU) 2016/128 zur FSG-Verordnung zu beachten

(nr) Die FSG-Verordnung (EU) Nr. 609/2013 reformierte das europäische Diätrecht und hat die bis dahin geltende Diätrahmenrichtlinie 2009/39/EG zum 20.07.2016 aufgehoben. Seit dem 22.02.2019 gilt die neue delegierte Verordnung (EU) 2016/128 für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP) zur FSG-Verordnung. Die neue Verordnung (EU) 2016/128 bringt zahlreiche Neuerungen mit sich.

Von besonderer Relevanz sind die folgenden Punkte:

1. Die rechtliche Bezeichnung der Lebensmittel heißt nun „Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)“.
2. Der Hinweis „zur diätetischen Behandlung von“ lautet nun „zum Diätmanagement bei“.
3. FSMP sind nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu kennzeichnen, soweit die delegierte Verordnung (EU) 2016/128 nicht etwas anderes bestimmt.
4. Eine Vielzahl von Neuerungen betreffen die Nährwertdeklaration für FSMP.
5. Es ist verboten, dass bei Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden.

Wichtiger Hinweis: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP), die vor dem 22.02.2019 gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen trotz Kennzeichnung nach alter Rechtslage bis zum Verbrauch der Bestände vermarktet werden. Für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt worden sind, gilt eine längere Übergangsfrist bis zum 22.02.2020.

Berichtigung der Verordnung Nr. 852/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(nr) Die Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs wurde am 16.01.2019 im Europäischen Amtsblatt L 13/12 veröffentlicht.

Auf Seite 25 Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe c müsste es anstatt „c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben“ heißen: „c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben“.

Auf Seite 25 Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d müsste es anstatt „d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche

Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben“ folgendermaßen heißen: „d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben“.

Auf Seite 25 Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe e müsste es anstatt „e) Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben“ heißen: „e) Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben“.

Auf Seite 56 Anhang III Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe f müsste es anstatt: „f) Hornhaut und“ heißen: „f) hornartiges Gewebe und“.

Novellierung der EU-Spirituosenverordnung, s. a. Neue Vorschriften für Spirituosen

(nr) Am 30.04.2019 wurde die Verordnung (EU) 2019/674 der Kommission vom 29.04.2019 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen veröffentlicht (ABl. EU L 114/7). Diese Verordnung tritt gemäß ihres Artikels 51 am siebten Tag nach der Veröffentlichung in Kraft.

Die neuen Vorschriften dienen einem hohen Verbraucherschutzniveau, dem Abbau von Informationsasymmetrien sowie der Verhinderung betrügerischer Praktiken und tragen insgesamt zur Markttransparenz und einem lauterem Wettbewerb bei. Dabei wird insbesondere das traditionelle Verfahren für die Herstellung von Spirituosen geschützt und in besonderem Maße auf den Verbraucherschutz und die jeweiligen Verbraucherinformationen geachtet.

In den wesentlichen Teilen wird die EU-Spirituosen-Grundverordnung jedoch erst zwei Jahre nach dem formellen Inkrafttreten gelten, also ab Mitte 2021.

Anders verhält es sich bei den meisten Vorschriften zum Geoschutz im Spirituosensektor sowie die im Zuge des EuGH-Urteils vom 25.10.2018 (RS C-462/17) geänderte Begriffsbestimmung für „Eierlikör“, um künftig Eierlikör legal Milch oder Sahne zur Geschmacksabrundung zusetzen zu dürfen, was nach dem Wortlaut der geltenden Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 für unzulässig erachtet wurde. Diesbezüglich gilt die EU-Spirituosen-Grundverordnung bereits 14 Tage nach dem formellen Inkrafttreten.

Gegenüber dem geltenden EU-Spirituosenrecht, das bislang im Wesentlichen aus der Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 besteht, bringt die neue Spirituosen-Grundverordnung folgende wesentlichen Änderungen mit sich:

1. Von den bisher 47 Produktkategorien werden nur noch 44 beibehalten, weil die bisher selbstständigen Produktkategorien „Guignolet“ und „Punch au rhum“ in die Produktkategorie „Likör“ und die selbstständige Produktkategorie „Crème de Cassis“ in die Produktkategorie „-creme“ integriert wurden.
2. Bei vielen Produktkategorien werden Klarstellungen oder Ergänzungen vorgenommen (z.B. „Single Malt“ wird neu für Whisky definiert; Pilze werden als Rohstoff für Geiste

ausdrücklich zugelassen; erlaubter Zusatz von Milcherzeugnissen wie Sahne oder Milch bei „Eierlikör“).

3. Für alle Brände (Rum, Whisky, Getreidebrand, Weinbrand, Obstbrand) und einige weitere Spirituosen-Produktkategorien (u. a. Geist, Wodka, aromatisierter Wodka) werden erstmals EU-weit *Höchstmengen für die sog. Abrundungszuckerung* festgelegt. Die Mitgliedstaaten dürfen zur Verfolgung einer strengeren Qualitätspolitik strengere Regeln (d.h. geringere Zuckerungshöchstgehalte) festlegen, und dies nicht nur für Spirituosen mit einer geografischen Angabe, sondern auch für Erzeugnisse mit einer Gattungsbezeichnung (z. B. Obstbrand).
4. Die bisherigen Ausnahmetatbestände „*zusammengesetzte Begriffe*“, „*Abrundung*“ und „*Spirituosenmischungen*“ bei Spirituosen, sonstigen alkoholischen Getränken und anderen Lebensmitteln werden neu gegeneinander abgegrenzt und zum Teil kennzeichnungsrechtlich verschärft.
5. Das bisher schon für Agrarprodukte und sonstige Lebensmittel geltende zweistufige Eintragungs- und Änderungsverfahren für die Produktspezifikationen von geografischen Angaben mit einem nationalen Vorverfahren wird auch im Spirituosen Sektor eingeführt (sog. Geoschutzsystem für Spirituosen). Welche Behörde für Spirituosen das nationale Vorverfahren durchführt, muss noch gesetzlich bestimmt werden. Neu ist auch, dass künftig Anträge auf Neueintragungen oder Änderungen für bestehende Spirituosen mit einer geografischen Angabe grundsätzlich nur noch von sog. Schutzverbänden oder Schutzvereinigungen gestellt werden können. Diese Schutzverbände sind definitionsgemäß Zusammenschlüsse von überwiegend Herstellern (z. B. Brennereien) und Verarbeitern der geschützten bzw. zu schützenden Spirituose mit einer geografischen Angabe.
6. Der Schutz der geografischen Angaben von Spirituosen wird verstärkt. So werden diese geografischen Angaben künftig auch geschützt, wenn sie als Zutat bei anderen Spirituosen oder Lebensmitteln genannt sind. Weiterhin werden Spirituosen mit einer geografischen Angabe auch beim Transitverfahren durch das Territorium der EU geschützt.
7. Bei den Änderungen der Produktspezifikationen für geografische Angaben wird künftig zwischen den sog. Standardänderungen (hier liegt die abschließende Entscheidungskompetenz beim Mitgliedstaat) und Unionsänderungen (hier liegt die abschließende Entscheidungskompetenz bei der Europäischen Kommission) unterschieden. Unionsänderungen bezüglich der Qualitätskriterien haben somit – wie Neueinträge – in einem zweistufigen Verwaltungsverfahren zu erfolgen.
8. Darüber hinaus gibt es eine Fülle weiterer Änderungen, z.B. die neue Definition für „Obstler“, wobei die Bezeichnung „Obstler“ künftig als alternative „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ für Obstbrand verwendet werden darf, wenn dieser Brand ausschließlich aus Obst hergestellt wurde, wobei mindestens 85 % des Erzeugnisses – bezogen auf die Maische – aus Äpfeln oder Birnen hergestellt sein müssen.
9. In redaktioneller Hinsicht ist festzustellen, dass der bisherige Anhang I mit technischen Definitionen und Begriffsbestimmungen nunmehr in den Verordnungstext integriert wurde und Anhang III (Liste mit den eingetragenen geografischen Angaben) entfällt. Anstelle des

Anhangs III wird es künftig ein elektronisches Register „e-spirit drinks“ geben, in dem alle in der EU eingetragenen geografischen Angaben zusammen mit einem Link auf die Produktspezifikationen bzw. das jeweilige Dokument enthalten sind.

10. Weiterhin gibt es begriffliche Anpassungen. So wird der bisherige Begriff „Verkehrsbezeichnung“ durch den in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 definierten Begriff „*rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung*“ (engl. *legal name*) sowie der Begriff „Technische Unterlage“ durch den in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 verwendeten Begriff „*Produktspezifikation*“ ersetzt.

Neuer Krisenmanagement-Plan für Lebens- und Futtermittelsicherheit

(nr) Die Kommission hat am 19.02.2019 mit dem Durchführungsbeschluss (EU) 2019/300 einen neuen allgemeinen Plan für das Krisenmanagement im Bereich der Lebens- und Futtermittelsicherheit geschaffen. Der Durchführungsbeschluss (EU) 2019/300 selbst trat am 13.03.2019 in Kraft.

In dieser Neufassung haben auch die seit dem Erlass des Beschlusses 2004/478/EG gemachten Erfahrungen von zahlreichen lebens- und futtermittelbedingten Vorfällen Berücksichtigung gefunden.

Der nach Artikel 55 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu erstellende allgemeine Plan für Krisenmanagement im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, der sogenannte „Allgemeine Plan“, gilt für Situationen, die unmittelbare oder mittelbare Risiken für die öffentliche Gesundheit aufgrund von Lebens- oder Futtermitteln beinhalten. Damit sind insbesondere Gefahren gemeint, die infolge der biologischen, chemischen oder physikalischen Beschaffenheit von Lebens- oder Futtermitteln ausgehen können.

Nach dem neuen Allgemeinen Plan wird es mehrere „Krisenkoordinatoren“, die je von den einzelnen Mitgliedstaaten, der EFSA und der Kommission benannt werden, sowie deren Stellvertreter aus den europäischen Einrichtungen und den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten geben. Diese Stellvertreter nehmen eine Mittlerstellung ein und sind zuständig für einen wirksamen Kommunikationsaustausch zwischen allen an der Koordinierung des Allgemeinen Plans Beteiligten.

Des Weiteren sollen sie für eine erleichterte und schnellere Urteilsfindung sorgen und zugleich eine effizientere Umsetzung der beschlossenen Maßnahmen gewährleisten. Zudem schreitet eine Harmonisierung der Datenübermittlung über die Warnnetze voran. Die Kommission und die Mitgliedstaaten tragen die Sorge dafür, dass ein Netz von bzw. für europäische und nationale Referenzlaboratorien sowie andere amtliche Laboratorien bestehen bleibt.

Darüber hinaus sieht der Durchführungsbeschluss zahlreiche Maßnahmen zur Schulung und zur Übung für den Ernstfall bei lebens- und futtermittelbedingten Vorfällen vor. Die Kommission fördert ferner den Einsatz von Rückverfolgungstools, Analysen zur molekularen Typisierung von Krankheitserregern und die Verbreitung der entsprechenden Ergebnisse in der EFSA-ECDC-Datenbank.

Außerdem sieht der Beschluss in konkreten Fällen die Einrichtung eines Krisenstabs vor. Dieser Krisenstab setzt sich aus den Krisenkoordinatoren der Mitgliedstaaten, der Kommission, der EFSA sowie gegebenenfalls aus spezialisierten Vertretern der Kommission, der EFSA, des ECDC und gegebenenfalls anderer Agenturen der Union zusammen. Vorsitzender ist der Krisenkoordinator der Kommission. Dabei ist zu beachten, dass die

Kommission, die EFSA, das ECDC und die Mitgliedstaaten nicht-abgestimmte Meldungen und widersprüchliche Informationen vermeiden.

Die Aufgabe des Krisenstabs ist die Ausarbeitung einer koordinierten Strategie für die Kommunikation gegenüber der Öffentlichkeit und insbesondere für die Weitergabe evidenzbasierter Informationen in Echtzeit. Hierzu beinhaltet der Beschluss für eine Reihe an Vorfällen bereits praktische Verfahren. Dies kann zum Beispiel eine rasche Charakterisierung und schnelle Identifizierung der Ausbruchsherde oder ein Rahmen für die Schnellbewertung chemischer Risiken durch die EFSA sein.

Neue Regeln zur Bekämpfung des unfairen Handels mit Lebensmitteln

(nr) Am 09.04.2019 hat der EU-Ministerrat nach Zustimmung des EU-Parlaments neue EU-Vorschriften zum Schutz der Landwirte vor unlauteren Handelspraktiken von Käufern wie Supermarktketten verabschiedet.

Die neuen Vorschriften beinhalten quasi eine schwarze Liste verbotener, unlauterer Handelspraktiken, zum Beispiel verspätete Zahlungen für gelieferte Produkte, späte einseitige Stornierungen oder rückwirkende Auftragsänderungen, die Weigerung des Käufers, einen schriftlichen Vertrag mit einem Lieferanten abzuschließen und Missbrauch vertraulicher Informationen.

Zudem sollen Vergeltungsmaßnahmen kommerzieller Art oder deren Androhung gegen Lieferanten künftig verboten sein. Dies läge zum Beispiel vor, wenn Produkte aus dem Sortiment herausgenommen werden würden oder Zahlungsverzögerungen einträten, um auf diese Weise eine Einreichung von Beschwerden zu bestrafen.

Die Mitgliedstaaten haben nun 24 Monate Zeit, um die Richtlinie (EU) 2019/633 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.04.2019 über unlautere Handelspraktiken in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette (ABl. EU L 111/59 vom 25.04.2019) in nationales Recht umzusetzen. 30 Monate nach Inkrafttreten der Richtlinie gelten die neuen Vorschriften.

Obergrenze für Transfette in Lebensmitteln beschlossen

(nr) Die Europäische Kommission hat am 24.04.2019 eine Obergrenze für die Verwendung von industriell hergestellten Transfetten in Lebensmitteln beschlossen, die am 02.04.2021 in Kraft tritt. Die Obergrenze beträgt 2 Gramm Transfette pro 100 Gramm Fett in für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln.

Neben anderen wissenschaftlichen Studien wies auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit darauf hin, dass die Aufnahme von Transfettsäuren möglichst gering gehalten werden sollte, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

Unter Transfettsäuren versteht man ungesättigte Fettsäuren mit einer oder mehreren Doppelbindungen in trans-Konfiguration. Die drei Hauptgruppen der Transfettsäuren sind trans-Hexadecensäure (C16:1tr; trans-Palmitoleinsäure), trans-Octadecensäure (C18:1tr) und die geometrischen Isomere der Linolsäure (C18:2tr). Die Transfettsäuren entstehen einerseits durch natürliche Vorgänge, zum Beispiel durch Mikroorganismen, die vor allem im Pansen von Wiederkäuern vorkommen und dort Fettsäuren aus der aufgenommenen Nahrung hydrieren. Andererseits auch durch lebensmitteltechnologische Prozesse, wie zum Beispiel Hydrierung, Isomerisierung oder Desodorierung, um die Textur und Stabilität von Ölen zu verändern (Fetthärtung). Folglich befinden sich Transfettsäuren in zahlreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel in Milch oder anderen Produkten, die teilgehärtete Fette beinhalten.

Dabei wiesen Analysen zum Transfettsäuregehalt in Kuhmilch und Kuhmilchprodukten Schwankungen zwischen 1,8 % und 8,6 % des Gesamtfettes auf. Diese Gehalte sind maßgeblich abhängig von Haltungs- und Fütterungsbedingungen und kaum von Rasse, Alter und Laktationsstadium. Schafskäse enthält durchschnittlich höhere Transfettsäuregehalte als Ziegen- und Kuhmilchkäse (5 % vs. 3 % des Gesamtfettes). Auch Hammel- und Lammfleisch enthalten mehr Transfettsäuren im Fettanteil als Rindfleisch (9 % vs. 8 % vs. 2–7 % des Gesamtfettes). Unter allen Transfettsäuren in diesen Produkten kommt die trans-Vaccensäure mit 30–50 Gewicht in % vom Gesamtgehalt an Transfettsäuren am häufigsten vor. Man hat herausgefunden, dass im Fett von Wiederkäuern die nachweisbaren Transfettsäuren mit Ausnahme der konjugierten Linolsäuren (CLA) identisch sind mit den durch industrielle Verarbeitung entstehenden Transfettsäuren, wenngleich die einzelnen Transfettsäuren in unterschiedlichen Mengen und Anteilen in den Fetten vorkommen. Im Fett von Wiederkäuern bestehen die C18:1-trans-Fettsäuren zu etwa 60 % aus C18:1 trans 11, während die trans-Fettsäuren C18:1 trans 6 bis C18:1 trans 10 sowie C18:1 trans 12 bis C18:1 trans 16 jeweils weniger als 5 % aller trans-Fettsäuren darstellen. In industriell verarbeiteten Fetten sind C18:1 trans 10 und C18:1 trans 11 mit jeweils etwa 20 % die häufigsten C18:1-trans-Fettsäuren. Im Gegensatz dazu sind die anderen C18:1-Isomere in kleineren Mengen enthalten.

In teilgehärteten Pflanzenfetten ist die trans-Elaidinsäure die am häufigsten vertretene Transfettsäure; diese macht einen Anteil von 20–30 Gewicht in % aller Transfettsäuren aus. Bis vor einigen Jahren stellte Margarine für gewerbliche Zwecke (Industriemargarine) noch eine Ausnahme dar, da diese teilweise hohe Mengen an Transfettsäuren enthielt. Infolgedessen enthielten unter anderem auch Backwaren Transfettsäuren in nennenswerten Mengen. Durch gezielte Maßnahmen der Hersteller wurde in den letzten Jahren jedoch eine Absenkung der Gehalte an Transfettsäuren in den Industriemargarinen auf ein sehr niedriges Niveau erreicht, sodass man inzwischen zum Teil sogar unter den Zielvorgaben liegt. Die Reduktion in Pflanzenmargarine für den Haushalt wurde erreicht, indem die Öle durchgehärtet wurden. In Deutschland sanken die Gehalte von durchschnittlich 17–22 % Mitte der Neunziger-Jahre auf unter 2 % Ende der Nuller-Jahre ab. Eine Ausnahme bilden Margarinesorten, die aus nur einer Sorte Öl hergestellt werden. Zum Beispiel muss Sonnenblumenmargarine zu 97 % Sonnenblumenöl enthalten. Durch eine Mischung aus durchgehärtetem Fett und flüssigem Öl kann keine optimale Konsistenz erreicht werden, sodass ein Teil des Öls teilgehärtet werden muss. Ferner sollen Diätmargarinen herstellungsbedingt schon keine Transfettsäuren enthalten.

Des Weiteren sprechen einige Indizien dafür, dass Transfettsäuren auch durch starkes und vor allem mehrmaliges Erhitzen von Ölen und Fetten entstehen können, z. B. beim Braten und Frittieren bei hohen Temperaturen.

Zu den alltäglichen Lebensmitteln mit einer hohen Anzahl an Transfettsäuren gehören Back- und Süßwaren sowie frittierte Kartoffelprodukte und Fertiggerichte. Die Gehalte an Transfettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln von Discountern, Imbissen und Bäckereien der gleichen Kategorie schwanken jedoch sowohl national als auch international deutlich. In Deutschland zeigten im Jahr 2001 hohe durchschnittliche Gehalte die Gruppe Backwaren (4,2 % Transfettsäuren im Gesamtfett) infolge der verwendeten Back-, Zieh-, und Kremmmargarinen, die zu dieser Zeit noch sehr hohe Mengen an trans-Fettsäuren enthielten. Auch frittierte Kartoffelprodukte mit im Mittel 0,7 % Transfettsäuren im Gesamtfett gelten als durchaus relevante Quellen für die Zufuhr industrieller Transfettsäuren. Außerdem tragen auch Süßwaren mit einem mittleren Gehalt von 1,7 % Transfettsäuren im Gesamtfett zu erhöhten Zufuhrmengen bei, ebenso Fertigprodukte wie Pizza. Dabei ist auffällig, dass die Gehalte an Transfettsäuren in den Lebensmittelgruppen höchst unterschiedlich ausfallen. So liegen die Anteile der Transfettsäuren am Gesamtfett für frittierte Kartoffelprodukte bei 0,1–15,2 %, für Backwaren bei 0,1–32,7 % und für Süßwaren bei 0–37,6 %.

Auf europäischer Ebene hat seit dem Jahr 2005 vor allem der Transfettsäuregehalt in den industriell hergestellten Produkten der westeuropäischen Länder stark abgenommen. In den osteuropäischen Ländern sind hingegen auch weiterhin hohe Gehalte an Transfettsäuren vorhanden. Produkte desselben Herstellers zeigen in West- und Osteuropa unterschiedlich hohe Transfettsäuregehalte.

Es ist bekannt und auch wissenschaftlich belegt, dass sich der Verzehr von Transfettsäuren negativ auf den Stoffwechsel auswirkt. Eine hohe Aufnahme von Transfettsäuren erhöht nachweislich das Risiko für eine Fettstoffwechselstörung mit erhöhter Triglycerid- sowie Gesamt- und LDL-Cholesterolkonzentration und erniedrigter HDL-Cholesterolkonzentration im Blut sowie das Risiko für eine koronare Herzkrankheit. Zudem besteht ein erhöhtes Risiko für Adipositas.

Nach den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr soll die Zufuhr von Transfettsäuren weniger als 1 % der Nahrungsenergie ausmachen. Bei einem Energierichtwert von 2.300 kcal (männlich, 25 bis < 51 Jahre, PAL 1,4) entspricht dies 2,6 g trans-Fettsäuren. Die Zufuhr von trans-Fettsäuren lässt sich vor allem über eine bewusste Auswahl der Lebensmittel steuern. So ist es empfehlenswert, frittierte Produkte (z. B. Pommes frites, Kartoffelchips), Gebäck aus Blätterteig, Kekse, Süßwaren, Fertiggerichte etc. nur bedingt zu konsumieren und, soweit vorhanden, die Zutatenliste zu beachten.

Die Lebensmittelwirtschaft hat gemeinsam mit dem damaligen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und mit wissenschaftlicher Beratung durch das Max-Rubner-Institut (MRI) im Jahr 2012 eine Leitlinie zur Minimierung von Transfettsäuren in Lebensmitteln entwickelt und veröffentlicht. Diese Leitlinie versucht die Hersteller bei der Reduktion von industriell bedingten Transfettsäuren zu unterstützen und somit die tägliche Zufuhrmenge von Transfettsäuren in der Bevölkerung auf ein Minimum zu reduzieren. Untersuchungen belegen, dass der Gehalt von Transfettsäuren in Lebensmitteln auf dem deutschen Markt rückläufig ist und zunehmend an Bedeutung verliert.

Eine Deklarationspflicht für den Anteil der in Lebensmitteln enthaltenen Transfettsäuren besteht nicht. Nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen nur raffinierte Öle und Fette mit ihrem Klassennamen (z. B. pflanzliches Öl) sowie mit ihrer botanischen bzw. pflanzlichen Herkunft (z. B. Palmfett) gekennzeichnet sein. Gehärtete Öle und Fette müssen mit der Angabe „gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“ ausgewiesen werden; meist geschieht das über die Bemerkungen „enthält gehärtete Fette“ oder „pflanzliches Fett, z. T. gehärtet“. Das gilt zum Beispiel für Margarine, Trockensuppen, Fertiggerichte etc.

Hinzu kommt, dass nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, die den Verbraucher auf niedrige Transfettsäuregehalte hinweisen sollen, verboten sind.

Zuvor gab es in der EU lediglich Grenzwerte für Transfettsäuren in Fetten und Ölen für Säuglingsnahrung und Olivenöl. Dänemark hat als Vorreiter bereits im Jahr 2003 eine gesetzliche Obergrenze von maximal 2 % für industriell bedingte Transfettsäuren in der Fettfraktion von Lebensmitteln vorgesehen. Darauf bezugnehmend legten Österreich, Ungarn, Island, Norwegen und die Schweiz vergleichbare Grenzwerte fest. Andere europäische Länder, so auch Deutschland, setzen auf Selbstregulierungsmaßnahmen.

Die EU-Kommission hat nun einen Höchstwert beschlossen. Dieser Höchstwert beträgt 2 Gramm industriell hergestellter Transfette pro 100 Gramm Fett in solchen Lebensmitteln, die für Endverbraucher und Einzelhandel bestimmt sind. Unternehmen müssen künftig zudem Angaben über die Mengen an Transfetten in Lebensmitteln machen, die an andere Unternehmen geliefert werden, wenn der Grenzwert von 2 Gramm überschritten wird.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(mm) Die Europäische Union hat weitere für den Lebensmittelbereich relevante Verordnungen und Entscheidungen beschlossen und im Amtsblatt bekannt gemacht:

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/108 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen der neuartigen Lebensmittelzutat Lipidextrakt aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*) gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 23/4 vom 25.01.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/109 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendungszwecke von *Schizochytrium* sp.-Öl als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 23/7 vom 25.01.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/110 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendungszwecke von *Allanblackia*-Saatöl als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 23/11 vom 25.01.2019)
- Verordnung (EU) 2019/229 der Kommission vom 07.02.2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel im Hinblick auf bestimmte Verfahren, das Lebensmittelsicherheitskriterium in Bezug auf *Listeria monocytogenes* in Keimlingen sowie das Prozesshygienekriterium und das Lebensmittelsicherheitskriterium für nicht-pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (verzehrfertig) (ABl. EU L 37/106 vom 08.02.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/238 der Kommission vom 08.02.2019 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Ovotransferrin hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge (ABl. EU L 39/4 vom 11.01.2019)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/1497 der Kommission vom 08.10.2018 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorie 17 und der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Nahrungsergänzungsmitteln (ABl. L 253 vom 09.10.2018), C/2019/1666 (ABl. EU L 60/35 vom 28.02.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/366 der Kommission vom 05.03.2019 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 im Hinblick auf die

Liste der Drittländer bzw. Teile von Drittländern, aus denen das Verbringen von Sendungen mit Rohmilch, Milcherzeugnissen, Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis in die Europäische Union zulässig ist (ABl. EU L 65/1 vom 06.03.2019)

- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1584 der Kommission vom 22.10.2018 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. L 264 vom 23.10.2018), C/2019/1902 (ABl. EU L 68/16 vom 08.03.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/387 der Kommission vom 11.03.2019 zur Genehmigung einer Erweiterung des Verwendungszwecks von Öl aus Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695) als neuartiges Lebensmittel sowie der Änderung der Bezeichnung und der spezifischen Kennzeichnungsvorschrift für Öl aus Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695) gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 70/17 vom 12.03.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/388 der Kommission vom 11.03.2019 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels 2'-Fucosyllactose, hergestellt mit Escherichia coli K-12 gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 70/21 vom 12.03.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/446 der Kommission vom 19.03.2019 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 77/67 vom 20.03.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/456 der Kommission vom 20.03.2019 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels Koriandersamenöl aus Coriandrum sativum gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 79/13 vom 21.03.2019)
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/478 der Kommission vom 14.01.2019 zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kategorien von Sendungen, die amtlichen Kontrollen an den Grenzkontrollstellen zu unterziehen sind (ABl. EU L 82/4 vom 25.03.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/506 der Kommission vom 26.03.2019 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von D-Ribose als neuartiges Lebensmittel

gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 85/11 vom 27.03.2019)

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/533 der Kommission vom 28.03.2019 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2020, 2021 und 2022 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. EU L 88/28 vom 29.03.2019)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1851 der Kommission vom 21.11.2018 zur Eintragung eines Namens in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Bayrisch Blockmalz“/„Bayrischer Blockmalz“/„Echt Bayrisch Blockmalz“/„Aecht Bayrischer Blockmalz“ [g.g.A.]) (ABl. L 302 vom 28.11.2018), C/2019/2559 (ABl. EU L 93/25 vom 02.04.2019)
- Verordnung (EU) 2019/680 der Kommission vom 30.04.2019 zur Änderung von Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 115/3 vom 02.05.2019)
- Verordnung (EU) 2019/681 der Kommission vom 30.04.2019 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 115/5 vom 02.05.2019)

#EUandMyFood – den Wert der Lebensmittelsicherheit in der EU hervorheben

(mm) EFSA, EU-Mitgliedstaaten und Europäische Kommission haben gemeinsam die Kampagne #EUandMyFood gestartet. Ziel der Kampagne ist es, die EU-Bürger und -Bürgerinnen daran zu erinnern, wie wir alle vom europäischen Lebensmittelsicherheitssystem profitieren, das 2002 im Rahmen des Allgemeinen Lebensmittelrechts geschaffen wurde. Die EUandMyFood-Kampagne wird von der EFSA und den nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit in den EU-Mitgliedstaaten gemeinsam gefördert und von der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission unterstützt. Zusammen wurde eine Reihe von Kurzfilmen und Animationen sowie eine eigene Kampagnen-Website erstellt, die – in allen 24 Amtssprachen der EU – veranschaulichen, wie die EU-Bürger von den weltweit höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit profitieren (www.efsa.europa.eu).

Vergiftungsunfälle bei Kindern: Kostenloses Material informiert zu BfR-App

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt Plakate und Karten für Arztpraxen, Apotheken sowie für Kinderbetreuungseinrichtungen zur Verfügung, um auf die BfR-App „Vergiftungsunfälle bei Kindern“ aufmerksam zu machen. Die preisgekrönte App liefert Informationen zu Chemikalien, Medikamenten und Pflanzen, die Vergiftungsunfälle bei Kindern verursachen können – und dazu, wie sich diese vermeiden lassen. Auch ein Anruf bei einem Giftinformationszentrum ist im Notfall direkt aus der App möglich. Die App „Vergiftungsunfälle bei Kindern“ bietet Vorsorge-Beratung und Notfall-Hilfe zugleich: Sie vermittelt Kenntnisse, um Babys und Kleinkinder vor Vergiftungen zu schützen. Zudem enthält

sie Empfehlungen zur Unfallvermeidung, zum Beispiel durch kindersichere Aufbewahrung von Medikamenten, Haushaltschemikalien und anderen Produkten. „Vergiftungsunfälle bei Kindern“ kann den Notruf 112 zwar nicht ersetzen, doch gibt die App Hinweise, die im Notfall Leben retten können. Auch ein Anruf bei einem der acht deutschen Giftinformationszentren ist direkt aus der App möglich. Vergiftungsunfälle müssen in jedem Fall fachgerecht versorgt werden.

Die App „Vergiftungsunfälle bei Kindern“ wurde im August 2013 als erste App des BfR veröffentlicht. In der Kategorie „Mobile und Apps“ erhielt die BfR-App den Deutschen Preis für Onlinekommunikation 2014. Ende 2018 hat das BfR die App technisch aktualisiert und inhaltlich erweitert. Beispielsweise sind nun alle Pflanzen der offiziellen Liste giftiger Pflanzenarten mit Bild aufgeführt. Für die Betriebssysteme Android und iOS steht die App kostenlos zum Download zur Verfügung (www.bfr.bund.de).

Kochen für viele: Hygieneregeln machen Speisen aus Großküchen sicherer

(nr) Großküchen unterliegen einer hohen Verantwortung. In Deutschland lassen sich jedes Jahr rund 100.000 Erkrankungen auf das Vorkommen von Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten, in Lebensmitteln zurückführen. Aber nicht jeder Fall wird gemeldet, sodass die tatsächliche Zahl an Erkrankungen deutlich höher liegen dürfte.

Bereits simple, aber sehr wirksame Hygienemaßnahmen bei der Speisenzubereitung in den Großküchen tragen einen großen Teil dazu bei, die Abnehmer des zubereiteten Essens vor solchen Erkrankungen zu schützen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in Kooperation mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen entwickelt. Diese sind bereits seit längerer Zeit in einem Merkblatt veröffentlicht, welches am 27.03.2019 in aktualisierter Form erschienen ist.

Gerade auch unter den Beschäftigten in den Großküchen und in Gastronomiebetrieben zeigt sich die Globalität; das heißt, dass dort Personen unterschiedlicher Nationalitäten arbeiten. Um allen Beschäftigten einen Zugang zu diesem Merkblatt zu ermöglichen, liegt es in 13 Sprachen vor. Neben Deutsch besitzen vor allem die englische, türkische, russische, arabische und persische Version eine besonders hohe Praxisrelevanz.

Thematisch setzt sich das Merkblatt mit der persönlichen Körperhygiene, dem sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln sowie der Sauberkeit im Betrieb auseinander. Einerseits soll eine Übertragung von Krankheitserregern vom Menschen auf Lebensmittel verhindert werden, andererseits soll auch die Weitergabe solcher Erreger von Lebensmitteln auf andere Lebensmittel vermieden werden. Beim Erhitzen des Lebensmittels werden alle in den Lebensmitteln vorhandenen Erreger abgetötet. Zusätzlich zum Erhitzen sollte auf ein angemessenes Heißhalten und auf eine schnelle und ausreichende Kühlung von erhitzten Speisen geachtet werden, um die Vermehrung von möglicherweise darin überlebenden Krankheitserregern zu unterbinden.

Detailliertere Informationen können dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“, herausgegeben vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), entnommen werden.

Dieses kann auf den Internetseiten des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) unter bfr.bund.de und beim Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) unter bzfe.de kostenfrei heruntergeladen werden. Die deutsche Version ist außerdem in gedruckter Ausgabe über das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bestellbar (www.bfr.bund.de).

Resistente Keime: Rohkost und Salat gut waschen und frisch selbst zubereiten

(mm) Für den Verzehr vorgeschnittene und in Folie verpackte Salate, frische Kräuter oder Sprossen können gesundheitsgefährdende Keime enthalten. Trotz vorsorgender Maßnahmen vom Anbau bis hin zum Verkauf werden Krankheitserreger oder antibiotikaresistente Bakterien in geringer Zahl auf Frischeprodukten nachgewiesen. Dies ist zwar seltener der Fall als beispielsweise bei Fleisch, aber durch den Rohverzehr von Salat und frischen Kräutern werden die vorhandenen Bakterien zuvor nicht durch Braten oder Kochen inaktiviert.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aktuelle Ergebnisse aus Forschung und Lebensmittelüberwachung zur Weitergabe von Resistenzen gegen Antibiotika beim Verzehr pflanzlicher Frischeprodukte bewertet. Die Bewertung bezieht sich auf eine Studie des Julius-Kühn-Instituts (JKI), die in einer gemeinsamen Presseinformation von JKI und BfR bereits veröffentlicht wurde. Im Fokus standen Escherichia-coli-Bakterien (E. coli), meist harmlose Darmkeime, die weit verbreitet vorkommen und in einigen Rohkostsalaten, Rucola und frischem Koriander aus dem Einzelhandel nachgewiesen wurden.

Die Untersuchungen zeigten, dass die E.coli-Bakterien zum Teil unempfindlich gegenüber mehreren Antibiotika wie Tetracyclin, Penizillinen sowie Cephalosporinen sind. Einmal mit rohverzehertem Salat aufgenommen, können solche an sich harmlosen Bakterien ihre Resistenzeigenschaften im menschlichen Darm an dort vielleicht vorkommende krankmachende Bakterien weitergeben. Die Resistenzmerkmale liegen auf mobilen genetischen Elementen und können dadurch sowohl zwischen E.coli-Bakterien als auch an andere Bakterienarten weitergegeben werden. Inwieweit durch den Rohverzehr ein Mensch dauerhaft resistente E. coli aufnimmt, ist nicht abschätzbar. Es ist aber davon auszugehen, dass eine Antibiotikabehandlung zum Zeitpunkt der Aufnahme der Bakterien mit dem Salat dies begünstigen könnte. Auch könnten aufgenommene resistente Bakterien der Grund sein, wenn bei einer folgenden Infektionserkrankung eine Antibiotikatherapie fehlschlägt.

Das BfR empfiehlt Verbraucherinnen und Verbrauchern, Rohkost sowie Blattsalate und frische Kräuter vor dem Verzehr gründlich mit Trinkwasser zu waschen, um das Risiko der Aufnahme von Krankheitserregern oder antibiotikaresistenten Bakterien zu minimieren. Im feuchten und nährstoffreichen Milieu verzehrfertiger Mischsalat-Packungen können sich trotz Kühlung manche Keime noch weiter vermehren, sodass bei besonders empfindlichen Personengruppen ein leicht erhöhtes, aber immer noch geringes Erkrankungsrisiko besteht. Daher sollten Schwangere und Personen, deren Abwehrkräfte durch hohes Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind, zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen auf den Verzehr von vorgeschnittenen und verpackten Salaten vorsichtshalber verzichten und stattdessen Salate aus frischen und gründlich gewaschenen Zutaten kurz vor dem Verzehr selbst zubereiten.

Durch das Waschen lassen sich die auf den pflanzlichen Lebensmitteln möglicherweise vorhandenen Krankheitserreger oder antibiotikaresistenten Bakterien nicht sicher entfernen. Deshalb ist es in seltenen Einzelfällen notwendig, dass besonders immungeschwächte Personen gemäß Anweisung ihrer behandelnden Ärzte Gemüse und frische Kräuter vor dem Verzehr ausreichend (mindestens zwei Minuten auf 70 °C im Inneren des Lebensmittels) erhitzen (www.bfr.bund.de).

Gesundheitliche Beeinträchtigung durch Carbofuran in Rotem Chili unwahrscheinlich

(mm) Ein Landeslabor hatte bei der Untersuchung von gefrorenem „Rotem Chili ohne Stiel“ auf Pflanzenschutzmittel Rückstände von Carbofuran gefunden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

daraufhin gebeten, die Analyse gesundheitlich zu bewerten. Das Ergebnis: Ein gesundheitliches Risiko der Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern ist nach dem gegenwärtigen wissenschaftlichen Stand unwahrscheinlich.

Carbofuran ist ein Pflanzenschutzmittel, das gegen bestimmte Insekten, Milben, Zecken und Fadenwürmer eingesetzt werden kann. Aufgrund der Höhe der Carbofuranrückstände und der geschätzten Verzehrsmenge von Rotem Chili ist eine Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD) für Kinder und Erwachsene nicht zu erwarten. Die ARfD beschreibt die Menge des Stoffes pro Kilogramm Körpergewicht, die Verbraucher bei einer Mahlzeit oder bei mehreren Mahlzeiten über einen Tag ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufnehmen können. Die ARfD stellt somit einen Grenzwert für die Risikobewertung in Hinblick auf eine Kurzzeit-Aufnahme dar.

In den zehn Proben des Herstellers (2.308 Gramm insgesamt) wurden noch weitere Pflanzenschutzmittel nachgewiesen. Ihr Beitrag ist jedoch im Verhältnis zu Carbofuran unerheblich, sodass auch von ihnen kein gesundheitliches Risiko zu erwarten ist. Da die Probenzahl klein ist, können die Ergebnisse nicht für Roten Chili verallgemeinert werden (www.bfr.bund.de).

Institut für Kinderernährung eröffnet

(mm) Am Max-Rubner-Institut kommt zu den bestehenden acht Instituten ein Institut für Kinderernährung hinzu. Das neue Institut ist am Hauptsitz des Max-Rubner-Instituts in Karlsruhe angesiedelt. Schon bisher wurde am Max-Rubner-Institut zu den Themen Ernährungsverhalten sowie Physiologie und Biochemie der Ernährung geforscht – mit dem neuen Institut rückt nun eine für alle Menschen besondere Lebensphase – die der Kindheit und Jugend – in den Fokus.

Am Institut für Kinderernährung wird in Zukunft das Zusammenwirken verschiedener Einflüsse auf die frühe Prägung von Krankheitsrisiken einschließlich der Entstehung von Übergewicht und ernährungsmitbedingten Krankheiten sowie des Ernährungsverhaltens von Kindern von der Geburt an bis zum 18. Lebensjahr untersucht. Für die große Zahl an Kindern und Jugendlichen mit Übergewicht oder Adipositas und für die Entstehung ernährungsmitbedingter Erkrankungen spielen Risikofaktoren bereits in der Schwangerschaft und frühen Kindheit eine wichtige Rolle. Deren Erforschung und daraus resultierende Präventionsmaßnahmen werden ein Schwerpunkt des Instituts für Kinderernährung sein.

Durch mütterliche Adipositas bedingte Überernährung des Fetus im Mutterleib und/oder eine hohe Gewichtszunahme der Mutter in der Schwangerschaft und damit einhergehende Stoffwechselstörungen wie Schwangerschaftsdiabetes haben einen großen Einfluss auf die kindliche Zell- und Organentwicklung in den ersten Lebensphasen. Die vermehrte und gegebenenfalls auch qualitativ unausgeglichene Bereitstellung von Nährstoffen im Mutterleib führt zu einer Fehlanpassung des Fetus mit einer Prägung für ein erhöhtes Adipositas-Risiko. Es besteht dann eine erhöhte „Anfälligkeit“, im weiteren Verlauf des Lebens frühere und schwerwiegendere Symptome einer Adipositas, eines Typ-2-Diabetes oder kardiovaskulärer Erkrankungen zu entwickeln als unter gesunder Ernährung im Mutterleib.

Am Institut für Kinderernährung soll ein lebensphasenspezifischer Ansatz zur Entwicklung von altersabhängigen präventiven Konzepten verfolgt werden. Hierzu müssen bereits vorhandene und in Zukunft erarbeitete wissenschaftliche Erkenntnisse systematisch zusammengeführt und bewertet werden. Aber auch neue Studien werden benötigt, etwa zu den Auswirkungen von präkonzeptioneller „Fitness“ zukünftiger Eltern und/oder einer Verbesserung der Stoffwechselsituation in der Schwangerschaft auf die Gesundheit ihrer Kinder. Fragen zu „sensiblen“ Zeitphasen und „vulnerablen“ Schwangeren – mit einem erhöhten Risiko für Schwangerschaftsveränderungen – sowie die zugrunde liegenden Stoffwechselprozesse und

Mechanismen von fetaler Fehlprägung sind zu klären, um auf Basis der gewonnenen Erkenntnisse Ernährungskonzepte zu entwickeln.

Zudem ist seit 01.04.2019 die bisher am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin angesiedelte Nationale Stillkommission (NSK) in das Max-Rubner-Institut (MRI) eingebunden. Hauptaufgabe der Nationalen Stillkommission ist die Förderung des Stillens als gesundheitspolitische und gesellschaftliche Aufgabe in der Bundesrepublik Deutschland. Die Kommission berät die Bundesregierung, gibt Richtlinien und Empfehlungen heraus und unterstützt Initiativen zur Beseitigung bestehender Stillhindernisse. Mit der Einrichtung der Nationalen Stillkommission hatte sich die Bundesregierung der Innocenti-Deklaration zum Schutz und zur Förderung und Unterstützung des Stillens angeschlossen und damit eine Forderung der 45. Weltgesundheitsversammlung von 1992 erfüllt. Die Stillkommission wurde 1994 am Robert-Koch-Institut gegründet. Im Jahr 1999 wechselte sie an das damalige Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV). Seit 2002 war die Nationale Stillkommission am BfR angesiedelt (www.mri.bund.de).

Bundesweite Erhebung zu Kochsalz in Brot

(mm) Die Kochsalzgehalte in deutschen Backwaren haben sich in den letzten sechs Jahren nicht verringert. Das Max-Rubner-Institut hat 2018 eine bundesweite Erhebung zum Kochsalzgehalt in Brot und Backwaren durchgeführt und nun abgeschlossen. Der überwiegende Anteil aller untersuchten Proben hatte Kochsalzgehalte von 1,3 bis 1,6 Prozent in der Frischbackware mit Ausnahme von Weizenkleingebäck, das überwiegend Gehalte von 1,6 Prozent enthielt. Verglichen mit den vom MRI gemessenen Werten von 2012 hat sich bei den mittleren Gehalten der Proben nicht viel geändert. Auffällig ist jedoch die Zunahme der Streubreite der Kochsalzgehalte in Weizenkleingebäck, Roggenmischbrot und Roggenschrotbrot. Bei diesen Gebäcktypen wurden deutlich höhere Maximalwerte als 2012 gefunden. „Dabei waren die Kochsalzgehalte der Roggenschrotbrote mit 1,35 Prozent Kochsalz im Frischgebäck im Jahr 2018 und 1,31 im Jahr 2012 über alle untersuchten Gebäcktypen am niedrigsten, die im Weizenkleingebäck von 1,73 im Jahr 2018 und 1,74 im Jahr 2012 am höchsten“, heißt es in der Studie. Interessant ist der Blick auf Nord-, West-, Ost- und Süddeutschland: Während sich beim Weizenkleingebäck die Regionen Nord und West mit deutlich höheren Werten vom Osten und Süden unterscheiden, so sticht der Süden beim Weizenbrot mit höheren Werten hervor, wohingegen beim Roggenschrotbrot Süd und Nord eine Allianz der niedrigeren Werte bilden. Nur beim Roggenmischbrot sind die Unterschiede über die Regionen hinweg marginal.

Brot ist eine der Hauptquellen für die Kochsalzzufuhr in Deutschland, das belegten schon die Nationale Verzehrsstudie II und das Ernährungsmonitoring des Max-Rubner-Instituts. Das liegt einerseits am relativ hohen Brotverzehr im Land sowie daran, welche Backwaren verzehrt werden – aber auch an den bisherigen Salzgehalten im deutschen Brot, für die das Max-Rubner-Institut Reduktionspotenzial sieht. Mitarbeiter des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide im Max-Rubner-Institut haben bundesweit jeweils 70 Weizenbrote, Weizenmischbrote, Roggenmischbrote, Roggenschrotbrote und Weizenkleingebäck eingekauft, analysiert und ausgewertet. Relevant für die Bewertung ist der Median, also der Wert, der die obere Hälfte der Ergebnisdaten von der unteren Hälfte teilt. Da hierbei – anders als beim Durchschnittswert – die Extremwerte nicht berücksichtigt werden, ist der Median besser geeignet, die Situation einzuschätzen. Analysiert wurde jeweils der Chloridgehalt in den Proben (www.mri.bund.de).

60 Jahre HACCP

(mm) Kaum zu glauben, aber dieses weltweit verbreitete Konzept ist entstanden bei der NASA. Die 1958 gegründete Behörde National Aeronautics and Space Administration, kurz NASA,

gab im Jahr 1959 die Erstellung von Richtlinien für die Herstellung, Lagerung und Verarbeitung von zu 100 Prozent sicherer Weltraumnahrung in Auftrag. Die damaligen Konzepte zur Fehlervermeidung hatten ihren Ursprung im Maschinenbau und waren für die Lebensmittelproduktion nicht geeignet. Aus diesem Grund entschied man sich für ein präventives Vorgehen, das man durch eine sehr genaue Dokumentation transparent und nachvollziehbar machte. Schwierigkeiten machte zunächst die Ermittlung von Gefahren und deren Risikobewertung; es fehlte schlicht an Erfahrung. Es dauerte schließlich bis 1971, dass das Programm seinen Namen bekam, unter dem es bis heute bekannt ist.

In den 1970er- und 1980er-Jahren wurden verschiedene nationale und internationale Organisationen auf das neue HACCP-Konzept aufmerksam, unter anderem auch die Weltgesundheitsorganisation (WHO). Es wurden Überlegungen angestellt, ob und in welcher Form eine generelle Anwendung des HACCP-Konzepts in der Lebensmittelproduktion möglich wäre. Das HACCP-Konzept wurde weiterentwickelt, und aus anfänglichen drei wurden sechs und später sieben Grundsätze.

In der Europäischen Union (EU) ist die Verpflichtung zu HACCP in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über die Lebensmittelhygiene geregelt. Die Verordnung gehört zum sogenannten „Hygienepaket“ der EU und gilt verbindlich für alle Mitgliedstaaten seit dem 1. Januar 2006 (www.bfze.de).