

Grünes Licht für Musterfeststellungsklage

(fs) Der Bundesrat hat am 06.07.2018 die Einführung der Musterfeststellungsklage gebilligt. Der Bundestag hatte ihre Einführung am 14.06.2018 beschlossen. Von dem neuen Klagerecht für Verbraucherschutzverbände können damit unter anderem auch die Betroffenen in der VW-Abgas-Affäre profitieren. Die Regelungen sollen bereits am 01.11.2018 in Kraft treten, da deren Ansprüche Ende des Jahres verjähren. Über die Musterfeststellungsklage können geschädigte Verbraucher in Deutschland erstmals gemeinsam vor Gericht auftreten. Die gerichtlichen Auseinandersetzungen werden über eingetragene Verbraucherschutzverbände geführt. Diese müssen mindestens 350 Mitglieder haben.

Das Gesetz zur Einführung einer zivilprozessualen Musterfeststellungsklage wurde am 17.07.2018 veröffentlicht (BGBl. I Nr. 26 S. 1151). Es umfasst die Änderung des Gerichtsverfassungsgesetzes, der Zivilprozessordnung, des Arbeitsgerichtsgesetzes, des Gerichtskostengesetzes, des Rechtsanwaltsvergütungsgesetzes, des Bürgerlichen Gesetzbuches, der Verwaltungsgerichtsordnung, der Finanzgerichtsordnung, des Sozialgerichtsgesetzes und des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkung.

Änderung der DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung

(fs) Im Juli 2018 wurde die geänderte DIN 10506:2018-07 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung veröffentlicht und ersetzt an dieser Stelle die frühere Ausgabe DIN 10506:2012-03. Gegenüber der vorherigen Ausgabe wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die normativen Verweisungen wurden aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst.
- b) In Abschnitt 3 wurde die Anmerkung zu Begriff 3.1 „Gemeinschaftsverpflegung“ überarbeitet.
- c) In 5.1.4.2.3 wurden die Anforderungen zum Cook-&-Chill-Verfahren gestrichen; stattdessen wurde auf die Festlegungen der Norm DIN 10536 verwiesen.
- d) In 5.8 „Personalhygiene“ und 5.9 „Personalschulung“ wurden die Anforderungen hinsichtlich § 3 des Infektionsschutzgesetzes – IfSG aktualisiert.
- e) In 6.2.2 wurden die Anforderungen an die Heißhaltung und die Heißhaltezeit der Speisen überarbeitet.
- f) In 6.3.2 wurden die rechtlichen Vorgaben und Empfehlungen zur Abgabe roher unverarbeiteter tierischer Lebensmittel aktualisiert.
- g) In Abschnitt 7 „Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems“ wurde ein Hinweis auf die Zoonosen-Verordnung ergänzt.
- h) Anforderungen zur Bandportionierung wurden als normativer Anhang B ergänzt.

Grundlage der DIN 10506 sind die Anforderungen der EU-Hygieneverordnungen, insbesondere Verordnung (EG) Nr. 853/2004, und die nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-LMHV).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

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

- Bekanntmachung der Neufassung der Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung vom 18.04.2018 (BGBl. I Nr. 14 S. 480 vom 24.04.2018)

- Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung der Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung (BGBl. I Nr. 17 S. 619 vom 23.05.2018)
- Hinweis bezüglich der Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts (zu § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches), BGBl. I Nr. 18 S. 650 vom 25.05.2018
- Erste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung und der BVL-Aufgabenübertragungsverordnung (BGBl. I Nr. 28 S. 1219 vom 30.07.2018)

Inkrafttreten der neuen Öko-Verordnung VO (EU) 2018/848

(fs) Nach Verkündung der Verordnung (EU) 2018/848 im Amtsblatt der Europäischen Union (ABl. EU L 150/1) am 14.06.2018 trat diese am 17.06.2018 in Kraft. Die neue Öko-Verordnung erlangt Geltung ab dem 01.01.2021. Die neue Verordnung löst die bisher geltende EG-Öko-Verordnung (Verordnung [EG] Nr. 834/2007) ab. Für alle Erzeugnisse, die noch nach Maßgabe der alten Verordnung vor dem 01.01.2021 hergestellt wurden, besteht eine Übergangsregelung dahingehend, dass diese weiterhin in Verkehr gebracht werden dürfen, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Es ergingen folgende Neuerungen: Die Liste der Begriffsbestimmungen Art. 3 VO wurde unter anderem durch die Definitionen „Vorbeugungsmaßnahmen“ und „Vorsorgemaßnahmen“ ergänzt. Diese sind nach Art. 9 Abs. 6 VO auf jeder Stufe der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs zu treffen. Sie dienen maßgeblich dazu, Kontaminationsrisiken für Erzeugnisse der ökologischen Produktion gering zu halten und die ursächlichen nicht zugelassenen Produkte oder Stoffe zu ermitteln und in Zukunft zu vermeiden. Besteht der Verdacht einer Kontamination, so informiert der Unternehmer gemäß Art. 29 VO die zuständige Behörde bzw. die Kontrollbehörde oder Kontrollstelle. Des Weiteren arbeitet er im Verdachtsfall bei der Nachforschung nach nicht zugelassenen Stoffen mit der Behörde umfassend zusammen, siehe Art. 28 Abs. 2 lit. e) VO.

Die bisherige restriktive Regelung der Verwendung von für den ökologischen Anbau zugelassenen Sorten wird gelockert. Nach der neuen Verordnung darf nach Art. 13 VO heterogenes biologisches Material ohne Zulassung getauscht, vermarktet und angebaut werden.

Für kleinere landwirtschaftliche Betriebe wird es künftig die Möglichkeit geben, sich nach Art. 24 VO als Unternehmergruppe zertifizieren zu lassen. Werden jedoch bei einem Mitglied der Gruppe Mängel oder Verstöße festgestellt, so kann der ganzen Gruppe die Zertifizierung aberkannt werden.

Darüber hinaus regelt die neue EU-Öko-VO, dass Drittländer gem. Art. 45 VO in Zukunft dem EU-Standard unterliegen. Der Grundsatz der Gleichwertigkeit wird durch die Einhaltung des einheitlichen EU-Regelwerks ersetzt. Drittstaaten, die ein eigenes Handelsabkommen mit der EU ausgehandelt haben, unterliegen bei den Importen den gegenseitigen Äquivalenz-Vereinbarungen.

LMIV – Durchführungsverordnung VO (EU) 2018/775 in Kraft

(fs) Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28.05.2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Art. 26 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels wurde am 29.05.2018 im Amtsblatt der EU (L 131/8) veröffentlicht.

Die Durchführungsverordnung umfasst vier Artikel und legt fest, dass das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben ist, sofern das angegebene Ursprungsland bzw. der Herkunftsort von diesem abweicht. Dies ist unter anderem unter Bezugnahme auf das geografische Gebiet „EU“ bzw. „Nicht-EU“, aber auch „Mitgliedstaat/en“ oder „Drittland/-länder“ möglich. Außerdem kann eine Erklärung in Form von „(Bezeichnung der primären Zutat) stammt/stammen nicht aus (Ursprungsland oder Herkunftsland des Lebensmittels)“ erfolgen. Näheres zur Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat findet sich in Art. 2 der oben genannten Durchführungsverordnung.

Die Durchführungsverordnung ist seit dem 01.06.2018 in allen Mitgliedstaaten in Kraft. Sie gilt ab dem 01.04.2020. Lebensmittel, die vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, können bis zur Erschöpfung der Bestände in Verkehr gebracht werden.

Dänische Fleischerzeugnisse weiterhin mit weniger Nitrit

(fs) Die Kommission der Europäischen Union stimmte dem Ersuchen Dänemarks, weiterhin niedrigere Höchstwerte für Nitrite (E 249, E 250) in Fleischprodukten beizubehalten, mit dem Beschluss (EU) 2018/702 vom 08.05.2018 (ABl. EU L 118/7 vom 14.05.2018) zu. Die strengeren Höchstwerte gelten für drei Jahre nach Beschluss fort.

Nach dänischem Recht liegt der Höchstgehalt an Nitrit bei den meisten Fleischerzeugnissen bei 60 mg/kg. Die entsprechenden Höchstwerte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 liegen dagegen bei 100 mg/kg bzw. 150 mg/kg. Die Kommission hatte bereits mit ihrem Beschluss (EU) 2015/826 das Ersuchen Dänemarks nach einer einzelstaatlichen Regelung über den Zusatz von Nitriten bei Fleischerzeugnissen, die von geltenden EU-Recht abweicht, gebilligt. In seiner Begründung führte Dänemark unter anderem aus, dass es legitim sei, die strengeren Bestimmungen festzulegen, wenn dadurch die Belastung durch Nitrosamine verringert wird und damit auch das Risiko für die menschliche Gesundheit. Nach dem Beschluss (EU) 2015/826 sollte Dänemark die Situation systematisch beobachten und Daten zur Klärung der Frage sammeln, ob die Anwendung der Grenzwerte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 das erforderliche Schutzniveau bietet bzw., wenn dies nicht der Fall ist, ob sie zu einem inakzeptablen Risiko für die menschliche Gesundheit führt. Der Beschluss galt zeitlich begrenzt bis zum 22.05.2018.

Dänemark konnte die EU-Kommission davon überzeugen, die niedrigeren Werte weiterhin beizubehalten, indem es Daten über Verbrauch und Einfuhr von Fleischerzeugnissen, die Belastung durch Nitrite, die Analyse von Nitriten in Fleischerzeugnissen und die Botulismusprävalenz sammelte und zusätzlich die aktualisierte Risikobewertung des „National Food Institute“ der Technischen Universität Dänemarks vorlegte. Die EU-Kommission stimmte aufgrund dieser Tatsachen einer Verlängerung der Anwendung von niedrigeren Grenzwerten für Nitrit in Fleischerzeugnisse, die in Dänemark in den Verkehr gebracht werden, zu. Die Verlängerung endet am 08.05.2021.

Weiterhin keine Einfuhr von Lebensmitteln, die Betelblätter enthalten, aus Bangladesch

(fs) Die EU-Kommission hat mit Durchführungsbeschluss (EU) 2018/935 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses 2014/88/EU zur vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter („Piper betle“) enthalten oder aus ihnen bestehen, das Einfuhrverbot in Bezug auf seine Geltungsdauer bis zum 30.06.2020 verlängert (ABl. EU L 165/40 vom 02.07.2018). Nachdem Bangladesch nicht in der Lage war, Sicherheiten für die Einfuhr von Betelblättern in die Union zu bieten, war die Einfuhr bisher bis zum 30.06.2015, 30.06.2016 bzw. bis zum 30.06.2018 ausgesetzt worden.

Grund für das Einfuhrverbot war, dass zahlreiche Meldungen in Bezug auf die Feststellung eines breiten Spektrums an Salmonellenstämmen, darunter *Salmonella Typhimurium*, in Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter enthalten oder aus ihnen bestehen, an das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) übermittelt worden waren.

Fragenkatalog zur LMIV neu veröffentlicht

(fs) Die EU-Kommission machte am 08.06.2018 im Amtsblatt der Europäischen Union (ABl. EU C 196/1) den neuen Katalog betreffend die Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) bekannt. Dieser soll Lebensmittelunternehmern sowie einzelstaatlichen Behörden dabei helfen, die Normen der LMIV richtig anzuwenden. Die Mitteilung der EU-Kommission greift aber ausdrücklich nicht einer Auslegung einzelner Normen durch den Europäischen Gerichtshof vor.

Im Katalog sind die Fragen in die Kategorien „Allgemeine Kennzeichnung“ und „Nährwertdeklaration“ eingeordnet, und auf zweiter Ebene findet innerhalb der Kategorie eine weitere Unterkategorisierung anhand des Themas statt.

Die Antworten zu den Fragen sind jeweils kurz und verständlich gehalten und die einschlägigen Vorschriften sind präzise zitiert. Im Anschluss folgt eine kurze Erläuterung mit Beispielen und Hinweise für Entscheidungen, die für den jeweiligen Einzelfall getroffen werden müssen.

Online-Händler wollen schneller auf Warnungen reagieren

(fs) Die vier großen Online-Handelsunternehmen Amazon, Alibaba, eBay und Rakuten aus Frankreich wollen unsichere Waren wie scharfkantiges Spielzeug, mit Chemikalien belastete Textilien oder unsichere Elektrogeräte bei Beanstandungen künftig schneller aus ihrem Sortiment nehmen. Sie haben sich laut Mitteilung der EU-Kommission schriftlich dazu verpflichtet. Verbraucherschutzkommissarin Vera Jourová begrüßt diese Entwicklung und fordert weitere Online-Marktplätze auf, sich der Initiative anzuschließen. Das Internet müsse für Verbraucher in der EU sicherer werden.

Die vier Unternehmen haben zugesagt, innerhalb von zwei Arbeitstagen auf Hinweise der Behörden auf gefährliche Produkte zu reagieren und die Behörden dann ihrerseits über die von ihnen unternommenen Schritte zu informieren. Kunden von Amazon und Co. sollen besser über Möglichkeiten und Wege informiert werden, wie sie Händler auf die Unsicherheit von Produkten aufmerksam machen können. Auf diese Hinweise wollen die Handelsunternehmen binnen fünf Arbeitstagen reagieren. Auch wollen die Handelsplattformen ihre Verkäufer mit den EU-Bestimmungen zu Produktsicherheit vertraut machen und von ihnen die Einhaltung dieser Regeln verlangen. Laut Eurostat erfolgten 2016 rund 20 Prozent aller Verkäufe in der EU online. Gleichzeitig handele es sich bei immer mehr der über das Schnellwarnsystem Rapex gemeldeten gefährlichen Produkte um Waren, die via Internet gekauft wurden.

Überwachung der Metall- und Jodkonzentration in Seetang, Halophyten und auf Seetang basierenden Erzeugnissen

(fs) Bestimmte Verbraucher in der EU nehmen in zunehmendem Maße Seetang und Halophyten (Salzpflanzen) zu sich. Die Kommission ist daher der Auffassung, dass bewertet werden muss, ob der auf Seetang und Halophyten zurückgehende Beitrag an den genannten Elementen zur Gesamtexposition die Einführung von Höchstgehalten in diesen Produkten erforderlich macht.

Die EU-Kommission empfiehlt daher den Mitgliedstaaten mit der Empfehlung (EU) 2018/464 vom 19.03.2018, in den Jahren 2018, 2019 und 2020 in Zusammenarbeit mit den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmern das Vorkommen von Arsen, Cadmium, Jod, Blei und Quecksilber in Seetang, Halophyten und auf Seetang basierenden Erzeugnissen, darunter auch Lebensmittelzusatzstoffe aus Algen, zu überwachen. Zur Probenentnahme und zur Untersuchung sind die Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 333/2007 und Nr. 882/2004 zu beachten. Außerdem sollen die Gehalte von Methylquecksilber und Gesamtquecksilber bestimmt werden. Die Überwachungsdaten sollen in regelmäßigen Abständen der EFSA in dem von dort vorgegebenen Format übersandt werden (ABl. EU L 78/16 vom 21.03.2018).

Künftig einheitliche EU-Regeln für Nanomaterialien

(fs) Für Nanomaterialien gelten in der EU zukünftig einheitliche Regeln. Der REACH-Regelungsausschuss hat dazu gestern die Europäische Chemikalienverordnung (REACH) angepasst.

Künftig werden von Herstellern, Importeuren und nachgeschalteten Anwendern im Zuge der Registrierung bei der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) detaillierte Daten zu Nanomaterialien und deren Nanoformen gefordert. Die geänderte Verordnung tritt im Januar 2020 in Kraft. Mit dieser systematischen Datenerfassung kann eine Risikobewertung der unter REACH registrierten nanoskaligen Substanzen erfolgen.

Technisch hergestellte Nanomaterialien können zusätzliche Eigenschaften aufweisen, die sie von gängigen synthetisch hergestellten Stoffen unterscheiden. Eine Anpassung der Anhänge der Chemikalienverordnung REACH war erforderlich, um relevante Daten zur sachgerechten Bewertung der Sicherheit von Nanomaterialien für Mensch und Umwelt schon bei der Registrierung der Stoffe zu erhalten.

Eine finale Abstimmung der nun mit allen Mitgliedstaaten erarbeiteten Änderungen der REACH-Anhänge I und III-XII fand diese Woche statt. Deutschland hatte vier wesentliche Änderungspunkte eingebracht, die von der EU-Kommission akzeptiert wurden. Diese betreffen die Wahl der Prüfmethode, die Pflicht zur Ermittlung eines Basisdatensatzes zum Zweck der Charakterisierung der Nanomaterialien und seiner Nanoformen sowie weitergehende toxikologische und ökotoxikologische Datenanforderungen an die Registranten von Nanomaterialien.

Die REACH-Verordnung beruht auf dem Grundsatz, dass Hersteller, Importeure und nachgeschaltete Anwender sicherstellen müssen, dass sie Stoffe herstellen, in Verkehr bringen und verwenden, die die menschliche Gesundheit oder die Umwelt nicht nachteilig beeinflussen. Ihren Bestimmungen liegt das Vorsorgeprinzip zugrunde. REACH verlagert damit die behördliche Verantwortung auf die Industrie im Hinblick auf die Generierung von Sicherheitsdaten und zum Teil auch auf deren Bewertung, um die sichere Anwendung ihrer Stoffe, Gemische und Erzeugnisse zu gewährleisten. REACH steht für die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe innerhalb der EU (bmu.de).

Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(fs) Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht, die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/991 der Kommission vom 12.07.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von *Lysozymhydrolysat* aus Hühnereiweiß 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 177/9 vom 13.07.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1011 der Kommission vom 17.07.2018 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungsmengen von UV-behandelten Pilzen 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 181/4 vom 18.07.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1018 der Kommission vom 18.07.2018 über die Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von UV-behandelter Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) 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 183/9 vom 19.07.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1032 der Kommission vom 20.07.2018 über die Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. 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 185/9 vom 23.07.2018)

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2018/681 der Kommission vom 04.05.2018 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf die Spezifikationen für Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer (E 1209) (ABl. EU L 116/1 vom 07.05.2018)
- Verordnung (EU) 2018/682 der Kommission vom 04.05.2018 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in emulgierten Soßen (ABl. EU L 116/5 vom 07.05.2018)
- Verordnung (EU) 2018/685 der Kommission vom 03.05.2018 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Abamectin, Bier, Fluopyram, Fluxapyroxad, Maleinsäurehydrazid, Senfsaatpulver und Tefluthrin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 121/1 vom 16.05.2018)
- Verordnung (EU) 2018/686 der Kommission vom 04.05.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl und Triclopyr in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 121/30 vom 16.05.2018)
- Verordnung (EU) 2018/687 der Kommission vom 04.05.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von Acibenzolar-S-methyl, Benzovindiflupyr, Bifenthrin, Bixafen, Chlorantraniliprol, Deltamethrin, Flonicamid, Fluazifop-P, Isofetamid, Metrafenon, Pendimethalin und Teflubenzuronin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 121/63 vom 16.05.2018)
- Verordnung (EU) 2018/832 der Kommission vom 05.06.2018 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyantraniliprol, Cymoxanil, Deltamethrin, Difenoconazol, Fenamidon, Flubendiamid, Fluopicolid, Folpet, Fosetyl, Mandestrobin, Mepiquat, Metazachlor, Propamocarb, Propargit, Pyrimethanil, Sulfoxaflor und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 140/38 vom 06.08.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/854 der Kommission vom 08.06.2018 über die Gewährung des Schutzes gemäß Artikel 99 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Cairanne“ (g.U.) (ABl. EU L 146/2 vom 11.06.2018)
- Verordnung (EU) 2018/885 der Kommission vom 20.06.2018 zur Änderung von Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 158/1 vom 21.06.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/930 der Kommission vom 19.06.2018 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Pitina“ [g.g.A.]) (ABl. EU L 165/12 vom 02.07.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/938 der Kommission vom 20.06.2018 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Choucroute d'Alsace“ [g.g.A.]) (ABl. EU L 166/1 vom 03.07.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/939 der Kommission vom 26.06.2018 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Cidre Cotentin“/„Cotentin“ [g.U.]) (ABl. EU L 166/3 vom 03.07.2018)
- Verordnung (EU) 2018/960 der Kommission vom 05.07.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der

Höchstgehalte an Rückständen von Lambda-Cyhalothrin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. EU L 169/27 vom 06.07.2018)

Kommission genehmigt eine neue einheitliche Methodik, mit der sich die Qualität von Lebensmittelprodukten in der EU vergleichen lässt.

(fs) Die Gemeinsame Forschungsstelle (JRC), der wissenschaftliche Dienst der Europäischen Kommission, hat eine einheitliche Methodik entwickelt, mit deren Hilfe die Verbraucherschutzbehörden der Mitgliedstaaten Zusammensetzung und Eigenschaften von Lebensmittelprodukten vergleichen können, die innerhalb der Union in gleich aussehender Verpackung vertrieben werden. Dies ist eine weitere Initiative der Kommission, mit der sie die Maßnahmen ergänzt, die sie im Anschluss an Präsident Junckers Rede zur Lage der Union ergriffen hat.

Die Methodik ist ein weiterer Bestandteil der Maßnahmen im Rahmen der Kommissionsinitiative zur Neugestaltung der Rahmenbedingungen für die Verbraucher, die Verbraucherrechte klarstellen und stärken sollen, u.a. durch das Verbot der den Verbraucher in die Irre führenden Vermarktung identischer Produkte von zweierlei Qualität. Zudem sollen qualifizierte Einrichtungen Verbandsklagen im Namen der Verbraucher erheben können, und die Verbraucherschutzbehörden der Mitgliedstaaten sollen strengere Strafen verhängen können.

Alle Lebensmittelerzeugnisse, die in der EU vertrieben werden, müssen strengen Sicherheitsanforderungen genügen, und die Verbraucher müssen über die wichtigsten Eigenschaften informiert werden, die insbesondere in den EU-Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung von Lebensmitteln dargelegt sind, und dürfen nicht irregeführt werden (beispielsweise durch die Verpackung). Es obliegt den nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz, zu gewährleisten, dass die auf dem Binnenmarkt in Verkehr gebrachten Lebensmittel den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften genügen.

Die Testmethodik wird den Behörden dabei helfen, zu untersuchen, ob Lebensmittelprodukte im Einklang mit dem EU-Recht in Verkehr gebracht werden.

Die zentralen Grundsätze, auf die sich die Methodik stützt, sind Transparenz, Vergleichbarkeit, vergleichbare Probenauswahl und Untersuchung der Produkte.

Unter Federführung der Gemeinsamen Forschungsstelle wird die Methodik nun im Rahmen einer europaweiten Testreihe von den Laboratorien mehrerer EU-Mitgliedstaaten mit dem Ziel getestet, das Ausmaß der Verbreitung von zweierlei Qualität datenmäßig zu erfassen. Erste Ergebnisse dürften Ende 2018 vorliegen. Durch das Testen sollen die Behörden praktische Orientierungshilfe bei der Ermittlung irreführender Praktiken erhalten (*ec.europa.eu*).

Bekämpfung unlauterer Handelspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette

(fs) Die Europäische Kommission trifft erstmals Maßnahmen für ein Verbot unlauterer Handelspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette.

Unlautere Handelspraktiken sind Praktiken, die von der guten Handelspraxis abweichen und gegen das Gebot von Treu und Glauben verstoßen. In der Regel werden sie einem Handelspartner einseitig von einem anderen aufgezwungen. In der Lebensmittelversorgungskette kommen solche unlauteren Handelspraktiken besonders häufig vor, da es bei den Verhandlungspositionen der einzelnen Akteure erhebliche Unterschiede gibt.

Die Kommission hat daher heute einen Vorschlag vorgelegt, mit dem die schädlichsten unlauteren Handelspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette verboten werden sollen, damit kleine und mittlere Lebensmittelunternehmen und landwirtschaftliche Betriebe gerechter behandelt werden. Der Vorschlag umfasst zudem wirksame Durchsetzungsbestimmungen: Werden Verstöße festgestellt, können nationale Behörden Sanktionen verhängen.

Die unlauteren Handelspraktiken, die verboten werden sollen, sind verspätete Zahlungen für verderbliche Waren, Auftragsstornierungen in letzter Minute, einseitige oder rückwirkende Vertragsänderungen und erzwungene Zahlungen des Lieferanten für die Verschwendung von Lebensmitteln. Andere Praktiken sollen nur gestattet sein, wenn sie im Vorfeld klar und eindeutig zwischen den Parteien vereinbart wurden: Ein Käufer schickt nicht-verkaufte Lebensmittel an einen Lieferanten zurück, ein Käufer verlangt von einem Lieferanten eine Zahlung für den Abschluss oder die Verlängerung einer Vereinbarung über die Lieferung von Lebensmitteln, ein Lieferant bezahlt für das Bewerben oder die Vermarktung von Lebensmitteln, die der Käufer verkauft.

Nach dem Vorschlag der Kommission müssen die Mitgliedstaaten eine Behörde benennen, die für die Durchsetzung der neuen Vorschriften zuständig sein wird. Bei nachweislichen Verstößen kann die zuständige Stelle verhältnismäßige und abschreckende Sanktionen verhängen. Diese Durchsetzungsbehörde wird auf eigene Initiative oder aufgrund einer Beschwerde Untersuchungen einleiten können. Parteien, die eine Beschwerde einreichen, können dabei Vertraulichkeit und Anonymität beantragen, um die eigene Position gegenüber ihrem Handelspartner zu schützen. Die Kommission wird einen Mechanismus schaffen, über den sich die Durchsetzungsbehörden abstimmen und Daten sowie bewährte Verfahren austauschen können.

Die vorgeschlagenen Maßnahmen ergänzen die in den Mitgliedstaaten bestehenden Maßnahmen und den Verhaltenskodex der freiwilligen Initiative zur Verbesserung der Lebensmittelversorgungskette (Supply Chain Initiative). Die Mitgliedstaaten können nach eigenem Ermessen weitere Maßnahmen ergreifen.

Die neue EU-Rechtsvorschrift dürfte für die Verbraucher keine Preiserhöhungen zur Folge haben: In der von der Kommission durchgeführten öffentlichen Konsultation gab es keine Hinweise darauf, dass das Verbot unlauterer Handelspraktiken zu höheren Preisen führen würde. Die Rechtsvorschrift sieht auch vor, dass die Kommission nach drei Jahren über die Anwendung der Vorschriften, einschließlich etwaiger Auswirkungen auf die Preise, berichten kann.

Im nächsten Schritt wird die Kommission sich der Frage der Markttransparenz zuwenden. Die ersten Ergebnisse werden im zweiten Halbjahr 2018 erwartet. Parallel dazu beschäftigt sich das hochrangige Forum für die Verbesserung der Funktionsweise der Lebensmittelversorgungskette in einem seiner Arbeitsschwerpunkte mit diesem Thema (*ec.europa.eu*).

Mineralölbestandteile in Lebensmitteln

(fs) Die Prüfung auf Kohlenwasserstoffe aus Mineralöl (MOSH und MOAH) oder Kunststoffen (POSH, PAO) zählt mittlerweile zum Standardprogramm bei der Untersuchung von Lebensmitteln. Bei den Tests der Verbraucherschutzorganisationen sind positive Ergebnisse insbesondere bei vorverpackten, trockenen Lebensmitteln die Regel. So bewertet Öko-Test Gehalte von 1 bis 2 mg/kg als „erhöht“ und Werte zwischen 2 bis 4 mg/kg als „stark erhöht“. Gleichzeitig wird darauf verwiesen, dass MOSH sich im Körper anreichern können und im Tierversuch zu Organschäden geführt haben. Seltener, aber schwerwiegender sind Funde von aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH). In dieser Verbindungsgruppe befinden sich Stoffe, die Krebs auslösen können.

Das Problem des Übergangs von Mineralölbestandteilen in Lebensmittel ist seit Langem bekannt. So weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seit Jahren darauf hin, dass der Übergang von Mineralölbestandteilen aus recycelten Kartons auf Lebensmittel möglich und zu erwarten ist. Für die Herstellung von Verpackungen wird unter anderem bedrucktes Altpapier verwendet, das Mineralölbestandteile aus Zeitungsdruckfarben enthalten kann. Der Übergang dieser Substanzen wurde bisher insbesondere bei trockenen Lebensmitteln mit großer Oberfläche, beispielsweise Reis oder Gries, nachgewiesen. In einer aktualisierten Stellungnahme hat das BfR das gesundheitliche Risiko wie folgt eingeschätzt:

Gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) eines bestimmten Kettenlängenbereichs werden vom Körper aufgenommen und können auch beim Menschen in einigen Organen nachgewiesen werden. Aus tierexperimentellen Studien ist bekannt, dass Mineralölgemische, die solche Verbindungen enthalten, in

einem bestimmten Rattenstamm zu Ablagerungen und entzündlichen Effekten in der Leber führen können. Die Relevanz dieses Befundes für den Menschen ist jedoch noch nicht geklärt.

Bei den in Lebensmitteln nachgewiesenen Fraktionen an aromatischen Kohlenwasserstoffverbindungen (MOAH) handelt es sich meist um eine komplexe Mischung aus überwiegend alkylierten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen, zu denen auch krebserzeugende Substanzen gehören können. Eine gesundheitliche Bewertung ist aufgrund der unzureichenden Datenlage nicht möglich. Grundsätzlich sind solche Kontaminationen von Lebensmitteln unerwünscht.

Derzeit gibt es keine gesetzlichen Vorgaben, die die Gehalte an Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln regulieren. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erarbeitet derzeit eine Verordnung, mit der der Übergang dieser Substanzen aus Recyclingkarton in Lebensmittel geregelt werden soll (*bfr.bund.de*).

Neuausgabe der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten

(fs) Im Juni 2018 wurde von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gewerbe (BGN) unter Mitwirkung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK) und weiterer Bundesverbände der deutschen Schausteller die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten neu aufgesetzt und veröffentlicht.

Die neue Leitlinie umfasst rund 101 Seiten und gibt mittels präziser Erklärungen sowie zahlreicher Abbildungen und Grafiken einen ausführlichen Einblick, wie eine gute Hygienepaxis im Bereich der ortsveränderlichen Betriebsstätten auszusehen hat.

Die Leitlinie kann auf Anfrage als Broschüre kostenfrei über die BGN bezogen werden. Außerdem ist ein Zugriff über das FIS-VL des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit möglich.

Listeria monocytogenes: Aktuelle Informationen zum lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch

(fs) Gefrorener Mais und möglicherweise anderes Tiefkühlgemüse sind die wahrscheinliche Quelle eines Ausbruchs von *Listeria monocytogenes*, von dem seit 2015 Dänemark, Finnland, Österreich, Schweden und das Vereinigte Königreich betroffen sind.

Experten setzten Ganzgenomsequenzierung zur Ermittlung der Lebensmittelquelle ein, nachdem ursprünglich gefrorener Mais als einzige Quelle angenommen wurde. Bis zum 15.06.2018 wurden 47 Fälle, darunter neun Todesfälle, gemeldet.

Die gleichen Stämme von *L. monocytogenes* wurden in Tiefkühlgemüse nachgewiesen, das vom selben ungarischen Unternehmen in den Jahren 2016, 2017 und 2018 hergestellt wurde. Dies deutet darauf hin, dass die Stämme trotz durchgeführter Reinigung und Desinfektion in der Verarbeitungsanlage verblieben sind.

Vorliegende Informationen bestätigen die Kontamination der ungarischen Anlage. Es sind jedoch weitere Untersuchungen einschließlich umfassender Probenahmen und Tests erforderlich, um die genauen Punkte der Umweltkontamination in der ungarischen Anlage zu ermitteln. Die gleiche Empfehlung gilt für andere Unternehmen derselben Handelsgruppe, sollten dort Umweltkontaminationen festgestellt werden.

Am 29.06.2018 verbot das Ungarische Amt für die Sicherheit der Lebensmittelkette das Inverkehrbringen aller tiefgekühlter Gemüse- und Mischgemüseprodukte, die in der betroffenen Anlage zwischen August 2016 und Juni 2018 hergestellt wurden, und ordnete mit sofortiger Wirkung deren Rücknahme und Rückruf an. Diese letzte Maßnahme dürfte das Risiko von Infektionen beim Menschen erheblich verringern und den Ausbruch eindämmen. Sämtliche Gefrieraktivität in der Anlage wurde gestoppt.

Aufgrund der langen Inkubationszeit von Listeriose (bis zu 70 Tage), der langen Haltbarkeit tiefgekühlter Maisprodukte und des Verzehrs von gefrorenem Mais, der vor der Rückrufaktion gekauft und unzureichend erhitzt wurde, könnten nach wie vor neue Fälle auftreten.

Um das Infektionsrisiko zu verringern, sollten Verbraucher nicht verzehrfertiges Tiefkühlgemüse gründlich garen, auch wenn diese Produkte üblicherweise ohne vorheriges Erhitzen (z.B. in Salaten und Smoothies) verzehrt werden. Dies gilt insbesondere für Verbraucher mit dem höchsten Risiko, an Listeriose zu erkranken – darunter ältere Menschen, Schwangere, Neugeborene und Erwachsene mit geschwächtem Immunsystem (*efsa.europa.eu*).

Glyphosat: Sicherheit von Rückstandsgehalten überprüft

(fs) Die EFSA hat ihre Überprüfung der gesetzlich erlaubten Glyphosat-Höchstgehalte in Lebensmitteln abgeschlossen. Die Überprüfung basiert auf Daten zu Glyphosatrückständen in Lebensmitteln, die der EFSA von allen EU-Mitgliedstaaten übermittelt wurden.

Die Rückstandshöchstgehalte (Maximum Residue Levels – MRLs) werden festgelegt, um sicherzustellen, dass die Verbraucher vor übermäßigen Glyphosattmengen in ihrer Ernährung geschützt sind. Grundlage hierfür ist eine Analyse sämtlicher in der EU zugelassenen Anwendungen des Herbizids.

Die Bewertung verweist auch auf Unsicherheiten, die sich aus Lücken in den übermittelten Daten ergeben (für Einzelheiten siehe vollständige, mit Gründen versehene Stellungnahme).

Die Überprüfung – die sämtliche mit Glyphosat behandelten Kulturpflanzen berücksichtigt – umfasst eine Risikobewertung, aus der hervorgeht, dass die derzeitigen Expositionsniveaus voraussichtlich kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Für die vorliegende Bewertung verglich die EFSA Daten zur Ernährung von Erwachsenen und Kindern in der EU mit den von der Behörde in ihrer Schlussfolgerung von 2015 empfohlenen unbedenklichen Aufnahmemengen (*efsa.europa.eu*).

Leitlinien zur Identifizierung endokriner Disruptoren veröffentlicht

(fs) Die Europäische Kommission hatte EFSA und ECHA mit der Erarbeitung harmonisierter Leitlinien beauftragt, um sicherzustellen, dass die von der EU 2017 verabschiedeten Kriterien für endokrine Disruptoren bei der Bewertung von Bioziden und Pestiziden einheitlich in der EU angewendet werden. Die Leitlinien wurden mit Unterstützung der Gemeinsamen Forschungsstelle, dem Wissenschafts- und Wissensdienst der Europäischen Kommission, erstellt.

Im EU-System ist die ECHA für die Bewertung von Bioziden zuständig, während die EFSA die Sicherheit von Wirkstoffen in Pestiziden bewertet.

Die beiden Behörden begannen mit der Ausarbeitung der Leitlinien im vergangenen Jahr und stimmten sich dabei eng mit ihren Interessengruppen und Experten für endokrine Disruptoren, darunter auch Experten aus EU-Mitgliedstaaten, ab.

Zwischen Dezember 2017 und Januar 2018 fand eine öffentliche Konsultation statt. Alle dabei erhaltenen Kommentare wurden von der Redaktionsgruppe bei der Fertigstellung des Dokuments berücksichtigt.

Die Leitlinien kommen ab 07.06.2018 für die Bewertung von Bioziden zur Anwendung. Für Pestizide werden sie bei der Bewertung derjenigen Wirkstoffe verwendet, für die eine Entscheidung am oder nach dem 10.11.2018 vorgesehen ist. Denn die Kriterien für die Identifizierung endokriner Disruptoren in Pestiziden wurden später vereinbart als jene für Biozide (*efsa.europa.eu*).

CVUA Sigmaringen überprüft Kennzeichnung bei Vanilleeis

(fs) Sobald es wärmer wird und die Sonne scheint, beginnt endlich wieder die Eis-Saison. Nach wie vor ist Vanilleeis mit rund 31 % Marktanteil bei den Haushaltspackungen im Jahr 2016 (Quelle: Nielsen,

Basis-Umsatz) die unangefochtene Nummer 1 der beliebtesten Sorten in Deutschland. Auch bei Umfragen zum Lieblingseis belegt Vanille-Eis regelmäßig die vordersten Plätze.

Beim Verkauf von Vanille-Eis ist jedoch Vorsicht bei der Frage nach der korrekten Kennzeichnung geboten. Nach den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission darf ein Eis nur dann als „Vanilleeis“ bezeichnet werden, wenn es seinen Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma erhält (DLMBK, Leitsätze für Speiseeis Nr. 2.2.2.1).

Die Bezeichnung „Vanilleeis“ darf nicht geführt werden, wenn der Vanillegeschmack anders erzielt wird, beispielsweise durch Vanillin oder Verbindungen mit vergleichbaren Aromaeigenschaften, die nicht aus Vanilleschoten gewonnen wurden. Die Verwendung von biotechnologisch oder synthetisch hergestellten Vanillearomen muss durch die Angabe „mit Vanillegeschmack“ kenntlich gemacht werden (DLMBK, Leitsätze für Speiseeis Nr. 2.2.2.2). Diese Vorgaben gelten nicht nur für das verpackt angebotene Vanille-Eis, sondern auch für das Angebot an Theken in der Eisdiele und auf Speisekarten.

Verbraucherinnen und Verbraucher werden durch die falsche Kennzeichnung dahingehend getäuscht, dass durch immer bessere Verfahren seitens der Aromenhersteller eine geschmackliche Unterscheidung zwischen „Vanilleeis“ und „Eis mit Vanille-Geschmack“ nur sehr schwer festzustellen ist. Bei der Täuschung der Verbraucherschaft über die Herkunft des Vanillegeschmacks geht es in erster Linie um finanzielle Interessen und demnach um einen wirtschaftlich sehr profitablen Aspekt der Lebensmittelindustrie.

Das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen untersuchte seit 2016 systematisch Vanillearomen im Speiseeis. Im Jahr 2016 wurde in 4 von 12 Proben (33 %) festgestellt, dass trotz der Verwendung von nicht aus der Vanille stammendem Vanillin fälschlicherweise die Bezeichnung „Vanilleeis“ verwendet wurde, da bei diesen keine natürlichen Vanillearomen zur Geschmackserzielung eingesetzt wurden. Im Jahr 2017 wurden die Untersuchungen fortgesetzt und weitere 22 Vanilleeis-Proben unter die Lupe genommen. Leider musste festgestellt werden, dass 12 von 22 Proben (55 %) fälschlicherweise als Vanilleeis gekennzeichnet waren. Bei diesen 12 Proben wurden keine natürlichen Vanillearomen zur Geschmackserzielung eingesetzt, sondern nur synthetisch hergestelltes Vanille-Aroma.

Carrageen und verarbeitete Euchema-Algen: EFSA-Bewertung

(fs) Das ANS-Panel der EFSA hat eine Stellungnahme zur Bewertung von Carrageen (E 407) und verarbeiteten Euchema-Algen (E 407a) veröffentlicht (EFSA Journal v. 26.04.2018). Hinsichtlich der Genotoxizität ergeben sich bei Carrageen und verarbeiteten Euchema-Algen keine Bedenken. Allerdings wurden Unsicherheiten bezüglich der chemischen Zusammenstellung, Expositionsbewertung, biologischen und toxischen Daten ermittelt.

Infolgedessen wurde der aktuelle ADI-Wert beider Zusatzstoffe von 75 mg/kg Körpergewicht/Tag aufgrund der nicht ausreichenden Daten als temporär angesehen. Außerdem soll sich die Datenlage innerhalb von fünf Jahren nach Veröffentlichung der Stellungnahme der EFSA verbessern.

Zudem gibt die EFSA folgende Handlungsempfehlungen:

- Monitoring der Lebensmittelkategorien, die zur Aufnahme von Carrageen (E 407) und Euchema-Algen (E 407a) am meisten beitragen, damit eine abschließende Bewertung erstellt werden kann
- Generelles Aufstellen von numerischen Höchstmengen für die Verwendung in Lebensmitteln mit speziellem Augenmerk auf Lebensmittelkategorien (z.B. aromatisierte Milchprodukte, aromatisierte Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Feine Backwaren), die hauptsächlich zur Aufnahme von Carrageen (E 407) und Euchema-Algen (E 407a) beitragen, um die Aufnahmemenge zu senken

Sachstandsberichte der DLMBK

(fs) Am 27.10.2017 kam der Fachausschuss Nr. 6 „Getränke“ zu seiner konstituierenden Sitzung zusammen. Der Fachausschuss differenziert bei der Erarbeitung der Leitsätze nach den Getränkegruppen „Fruchtsäfte“, „Erfrischungsgetränke“, „Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakt und Zubereitungen“ sowie „weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke“. Darüber hinaus wird auch über die Erarbeitung von Leitsätzen für Kaffeespezialitäten beraten.

Ziel der Arbeiten war es, vorliegende Altanfragen aufzuarbeiten und sich mit Themen neu zu befassen. Im Bereich der Fruchtsäfte wird beobachtet, dass neue Produkte mit Marktrelevanz in Verkehr gebracht werden. Deren Berücksichtigung in den Leitsätzen ist zu überprüfen. Es geht dabei insbesondere um Begriffsbestimmungen und Produktbeschreibungen von Direktsaft, Frühstückssaft und ggf. von weiteren marktüblichen ähnlichen Produkten. Eine Marktübersicht soll die Basis für eine mögliche Beschreibung in den Leitsätzen darstellen.

Im Bereich der Erfrischungsgetränke liegen Anfragen zu Fassbrause, Tonic Water und Fruchtschorlen vor. Für Fassbrause wird der Fachausschuss über eine Beschreibung der Verkehrsauffassung beraten. Dies scheint erforderlich, weil im Markt mit dem Begriff „Fassbrause“ Produkte unterschiedlicher Zusammensetzung vertrieben werden. Bei Tonic Water geht es um die Erwägung der Frage, ob für ein als „Tonic Water“ bezeichnetes Getränk „Chinin“ als Zutat obligatorisch ist.

Im Lebensmittelhandel wird die Verwendung des Begriffs „Leichte Fruchtschorle“ beobachtet. Der Fachausschuss erläuterte, dass diese Bezeichnung sowohl die Health-Claims-Verordnung als auch die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung tangiert. Darüber hinaus wurde die Auffassung des BMEL nochmals geklärt, wonach die Nutzung der Bezeichnung „Schorle“ im Weinrecht verankert ist und somit weinhaltigen Lebensmitteln vorbehalten bleibt. Fruchtschorlen werden daher, wie in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke beschrieben, um den Zusatz der geschmackgebenden Frucht/Früchte ergänzt, siehe zum Beispiel „Apfelsaft-Schorle“ oder „Apfelschorle“.

Außerdem plant der Fachausschuss, die Leitsätze für Tee sowie teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen grundsätzlich zu überarbeiten und gegebenenfalls neu zu fassen. Hierfür sollen die entsprechenden Verbände und weitere Sachkundige beratend tätig werden.

DLMBK stimmt Leitsatz „Vegetarische und vegane Lebensmittel“ nicht zu

(fs) In seiner siebten Sitzung am 08.03.2018 hat der temporäre Fachausschuss für „vegetarische und vegane Lebensmittel“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) den Leitsatzentwurf abschließend beraten und verabschiedet. Am 13.06.2018 wurde dieser Entwurf dem Plenum der DLMBK zur Abstimmung vorgelegt. Ein einstimmiger Beschluss der Vorlage im Plenum kam aufgrund einer Gegenstimme nicht zustande. Für die Verabschiedung eines Leitsatzes ist jedoch Einstimmigkeit notwendig.

Entsprechend der Geschäftsordnung erfolgt im Plenum zeitnah eine zweite Beratung und Abstimmung, bei der eine einfache Mehrheit ausreichend ist. Die Verabschiedung der Leitsätze für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel durch das Plenum der DLMBK ist noch in diesem Jahr geplant. Bis zur Veröffentlichung der angenommenen Leitsätze bedarf es der Rechtsprüfung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie.

Ergebnisse des Ökomonitorings 2017

(fs) Seit 16 Jahren führen die vier Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Baden-Württembergs in enger Kooperation mit der Öko-Kontrollbehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe und mit Unterstützung des Landes Baden-Württemberg ein Ökomonitoring durch. Das Monitoring erfasst unter anderem die Belastung ökologisch erzeugter Lebensmittel mit Rückständen und Kontaminanten, den Vergleich von ökologisch erzeugter mit konventioneller Ware und die Feststellung von Verbrauchertäuschungen aufgrund falscher Bio-Kennzeichnung.

Im Berichtsjahr 2017 wurden insgesamt 330 Proben pflanzlicher Lebensmittel aus ökologischem Anbau auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten untersucht.

Im Gegensatz zu konventionell erzeugtem frischem Obst und Gemüse schnitt ökologische Ware, wie in den Vorjahren auch, hinsichtlich der Häufigkeit von Rückstandsbefunden als auch der Rückstandsgehalte chemisch-synthetischer Pestizide deutlich besser ab. Bei 50 % der Proben aus ökologischem Anbau waren keine Rückstände an Pestiziden nachweisbar. Sofern Rückstände festgestellt wurden, lagen sie überwiegend im Spurenbereich ($< 0,01$ mg/kg). Insgesamt hat sich die Beanstandungsquote in den letzten Jahren bei allen frischen Öko-Erzeugnissen auf einem niedrigen Niveau stabilisiert und ist über den gesamten Zeitraum von 16 Jahren Ökomonitoring deutlich gesunken. Hervorzuheben ist, dass nur bei einer von 77 Proben Öko-Obst und bei einer von 96 Proben Öko-Gemüse die Bezeichnung „Öko“ wegen erhöhter Rückstände an Pflanzenschutzmitteln als irreführend beurteilt werden musste.

Hinsichtlich der Herkunft und Echtheit von Lebensmitteln gab es nur wenig Grund zur Beanstandung. Die Überprüfung der Öko-Angabe bei Eiern ergab in keiner der insgesamt 47 untersuchten Proben Auffälligkeiten. Lediglich eine von 26 untersuchten Öko-Milch-Proben ergab bei der Überprüfung einen für Öko-Milch untypischen Befund. Die Nachforschungen im Erzeugerbetrieb in Ungarn ergaben allerdings, dass die Milch gemäß den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung erzeugt wurde.

Des Weiteren sind gentechnische Veränderungen bei Öko-Lebensmitteln sehr selten nachweisbar. Bei den Untersuchungen in den vergangenen 16 Jahren wurden niemals GV-Anteile über 0,1 % festgestellt.

Außerdem wurden im Berichtsjahr 2017 im Rahmen eines speziellen Projekts sog. „Superfoods“ näher betrachtet und hinsichtlich verschiedener Gesichtspunkte untersucht. In den Jahren 2015 und 2016 lag das Augenmerk bei der Untersuchung vornehmlich auf Rückständen an Pestiziden und bestimmten Kontaminanten. Im Jahr 2017 wurden die Untersuchungen deutlich ausgeweitet auf mikrobiologische Belastung (pathogene Keime), Bestrahlung, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs), Pyrrolizidinalkaloide (PAs) sowie Überprüfung der Kennzeichnung, Bewerbung, Aufmachung der Produkte auf der Verpackung und im Internet. In nahezu allen untersuchten Bereichen wurden Auffälligkeiten festgestellt und waren Proben aufgrund der Überschreitung gesetzlicher Höchstgehalte, der fehlenden Eignung als sicheres Lebensmittel, der irreführenden Auslobung „Öko“ oder weiterer irreführender Angaben, Auslobungen und Bewerbungen zu beanstanden. Im Bereich der Pestizidrückstände war allerdings in diesem Zuge ein deutlicher Rückgang an Proben zu verzeichnen, bei welchen die Auslobung „Öko“ als irreführend beanstandet werden musste.

EFSA bewertet Moniliformin in Lebens- und Futtermitteln

(fs) Im Auftrag der EU-Kommission sollte die EFSA das Risiko ermitteln, das von der Anwesenheit des Mykotoxins Moniliformin (MON) in Lebens- und Futtermitteln für die Gesundheit von Mensch und Tier ausgeht. Grund für diese Risikobewertung war, dass bisher nur wenige Gehaltsdaten und Studien zur Toxizität von MON vorliegen. Für die EFSA galt es, diese Lücke zu schließen.

MON ist ein Mykotoxin, das in erster Linie von Schimmelpilzen der Gattung *Fusarium* gebildet wird. Es tritt im Wesentlichen in Getreide auf, zum Teil auch zusammen mit anderen Fusarientoxinen.

Die meisten Gehaltsdaten lagen unterhalb der Bestimmungsgrenze oder Nachweisgrenzen („left-censored“) – dies galt für 90 % der Lebensmittelproben und 60% der Futtermittelproben sowie 70 % der Rohgetreideproben. Die höchsten Gehalte wurden bei Lebensmitteln in den Kategorien „Getreidekörner zum (direkten) menschlichen Verzehr“, „Snackfood“ und „Frühstückszerealien“ festgestellt. Bei Futtermitteln fanden sich höchsten Gehalte in der Kategorie „Getreidekörner“ (unter anderem Mais und Gerste).

Die MON-Gehalte in Lebensmitteln lassen sich durch Verarbeitung (z.B. Kochen oder Backen) reduzieren. Allerdings kann es auch beim Mahlen von Getreide zu einer Verteilung von MON kommen.

Aufgrund der begrenzten Toxizitätsdaten konnten für MON keine toxikologischen Referenzwerte (ARfD und/oder TDI) abgeleitet werden. Als kritischer Endpunkt für das akute und subakute Risiko von MON wurde von der EFSA seine Kardiotoxizität gewählt. Das akute Risiko wurde mithilfe einer subakuten Rattenstudie abgeschätzt, in der ein No Observed Adverse Effect Level (NOAEL) von 6 mg/kg Körpergewicht ermittelt wurde. Unter Heranziehung des Margin-of-Exposure-Ansatzes (MoA) ergab sich daraus eine Exposition von 4.000 bis 29.000 (Vielverzehrer; UB-Berechnungen). Als kritischer Endpunkt für das chronische Risiko von MON wurde seine Hämatotoxizität gewählt. Das chronische Risiko wurde mithilfe einer Studie an Schweinen abgeschätzt, bei der für die Abnahme der Hämoglobin-Gehalte und des Hämokrits ein Benchmark-Dose-Lower-Confidence-Limit-Wert (BMDL05) von 0,20 mg/kg Körpergewicht ermittelt wurde. Unter Heranziehung des MoA-Ansatzes ergab sich daraus eine Exposition von 880 bis 25.000 (mittlerer Verzehr; UB-Berechnungen).

Aus den gewonnenen Daten des akuten und chronischen Risikos lässt sich nach Einschätzung der EFSA auf ein geringes gesundheitliches Risiko für den Menschen durch MON in Lebensmitteln schließen. Zu berücksichtigen ist allerdings, dass die Unsicherheiten der Risikobewertung erhöht sind. Die EFSA weist darauf hin, dass für eine fundierte Risikobewertung weitere Toxizitätsstudien notwendig sind und mehr Gehaltsdaten für Lebens- und Futtermittel erhoben werden müssen.

Für die Gesundheit der Tiere bestehe nach Angabe der EFSA nur ein geringes oder sogar vernachlässigbares Risiko durch MON in Futtermitteln. Allerdings lagen nur Toxizitätsdaten für Schweine, Geflügel und Nerz (Mink) vor (efsa.europa.eu).

Mehrheit der Bevölkerung vertraut den staatlichen Strukturen im gesundheitlichen Verbraucherschutz

(fs) Das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) veröffentlichte den nunmehr sechsten Verbrauchermonitor zur Wahrnehmung gesundheitlicher Risiken. Ziel der Studie war es, mittels Bevölkerungsbefragung herauszufinden, inwieweit die Verbraucherinnen und Verbraucher über gesundheitliche Risiken informiert sind, was sie beunruhigt und wie sich die Wahrnehmung von Risiken verändert hat. In der aktuellen Ausgabe zeigt sich, dass der Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat immer bekannter wird: Drei Viertel der Bevölkerung haben bereits davon gehört. Dennoch gelten Lebensmittel in Deutschland für über 80 Prozent der Befragten als sicher und mehr als die Hälfte vertraut den staatlichen Stellen, dass sie die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern schützen. Erstmals wurde in dieser Ausgabe ermittelt, wie groß das Interesse an gesundheitlichen Verbraucherthemen ist. Der Präsident des BfR sagt, dass sich mehr als zwei Drittel der Bevölkerung für den gesundheitlichen Verbraucherschutz interessieren. Er stellt außerdem klar, dass das Ziel ein Verbraucher ist, der selbst handlungsfähig und risikokompetent bleibt.

Der BfR-Verbrauchermonitor ist ein wichtiges Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Er liefert als repräsentative Verbraucherbefragung in halbjährlichem Abstand Einsichten zu der Frage, wie die deutschsprachige Bevölkerung gesundheitliche Risiken wahrnimmt. Dafür werden etwa 1.000 Personen, die in Privathaushalten in Deutschland leben und mindestens 14 Jahre alt sind, im Auftrag des BfR telefonisch interviewt.

Nach wie vor nehmen die Befragten das Rauchen, die Klima- und Umweltbelastung sowie eine ungesunde oder falsche Ernährung als die größten gesundheitlichen Risiken wahr. Erneut im Fokus und vorgerückt auf die vierte Stelle der größten gesundheitlichen Risiken stehen die Mängel des Gesundheitssystems. Dazu zählen unter anderem ein empfundener Mangel an ärztlichem Personal, der Pflegenotstand und missliche Bedingungen in Krankenhäusern. Als weitere Risiken gelten Alkohol sowie ungesunde oder belastete Lebensmittel.

Fragt man nach ausgewählten Themen, so führen Salmonellen, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Antibiotikaresistenzen und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln die Bekanntheitsskala an. Dies sind auch die vier Themen, die bei den meisten Befragten für Beunruhigung sorgen. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Themen Aluminium, Mikroplastik und Glyphosat in Lebensmitteln deutlich bekannter geworden. Knapp die Hälfte der Bevölkerung zeigt sich über Glyphosat beunruhigt, ähnlich viele Menschen sorgen

sich um Mikroplastik. Aluminium in Lebensmitteln findet im Vergleich dazu nur ein gutes Drittel der Befragten beunruhigend.

Spielzeug und Kosmetika werden im Vergleich zur Vorgängerbefragung von einem größeren Anteil der Verbraucherinnen und Verbraucher als sicher eingeschätzt. Bei Textilien ist das Sicherheitsgefühl leicht gesunken.

Der BfR-Verbrauchermonitor widmet sich einerseits Themen, die in der Öffentlichkeit eine große Aufmerksamkeit erhalten. Andererseits analysiert er Fragen, die bisher weniger im öffentlichen Fokus stehen, aber ebenfalls relevant sind, wie beispielsweise *Campylobacter* und Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln oder die neuartige Methode des „Genome Editings“ zur zielgerichteten Veränderung des Erbguts. Wie schon im Vorjahr, sind diese Themen in der öffentlichen Wahrnehmung wenig sichtbar und werden daher auch nicht als besonders beunruhigend angesehen. Auch die Lebensmittelhygiene zu Hause spielt nur eine geringe Rolle im Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher.

In welchem Maße die öffentliche Wahrnehmung von der wissenschaftlichen Einschätzung gesundheitlicher Risiken abweicht, ist für die Arbeit des BfR besonders interessant. Durch weiterführende Studien und gezielte kommunikative Maßnahmen, beispielsweise zum Thema Küchenhygiene, möchte das BfR Fehleinschätzungen oder Missverständnissen entgegenwirken (*bfr.bund.de*).

DGE-Jahresbericht 2017 veröffentlicht

(fs) Am 26.07.2018 veröffentlichte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihren Jahresbericht für das Jahr 2017. Der Bericht informiert über wichtige Themen, Projekte und Veranstaltungen der DGE.

Die Fachgesellschaft veröffentlichte den 13. DGE-Ernährungsbericht, der der Bundesregierung als wissenschaftlich fundierte Entscheidungsgrundlage für gesundheits- und ernährungspolitische Maßnahmen dient. Die DGE passte im letzten Jahr zentrale ernährungsbezogene Aussagen auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse an: Die „10 Regeln der DGE“ für vollwertiges Essen und Trinken wurden aktualisiert. Sie liefern konkrete Angaben zu einer ausgewogenen und gesundheitsfördernden Lebensweise. Die Referenzwerte für Natrium, Chlorid, Kalium, Protein und unentbehrliche Aminosäuren wurden überarbeitet und veröffentlicht. An ihnen orientieren sich seit den 50er-Jahren Ernährungsexperten, Wissenschaftler sowie Entscheidungsträger aus Politik und Wirtschaft.

Die DGE-Sektion Niedersachsen etablierte im letzten Jahr das interkulturelle Bildungsprojekt „Zu Gast in anderen Küchen“, das unter anderem durch seinen Social Spot (Kurzfilm) erfolgreich war.

Mit dem Relaunch der Internetseiten von „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ rückte die DGE im Jahr 2017 Aspekte der Nachhaltigkeit und die DGE-Qualitätsstandards stärker in den Vordergrund (*dge.de*).

Nach Täuschung: DLG verschärft Qualitätsprüfung bei Fleischerzeugnissen

(fs) Nach der Täuschung ihrer Prüfer mit einer Wurst, die Separatorenfleisch enthielt, verschärft die DLG ihre Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse und kündigt weitere grundlegende Veränderungen an. „Wir bedauern es sehr, dass der Eindruck in der Öffentlichkeit entstanden ist, dass die DLG minderwertige Produkte auszeichnet. Wir haben die Situation in den vergangenen Tagen analysiert und werden alles dafür tun, die Glaubwürdigkeit in unsere Prämierungen durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen“, so Rudolf Hepp, Geschäftsführer des DLG-Testzentrums Lebensmittel.

Ab sofort werden in den anstehenden DLG-Prüfungen für Fleischerzeugnisse Laboruntersuchungen produktgruppenspezifisch nochmals intensiviert und durch risikobasierte Stichprobenanalysen ergänzt. Dies beinhaltet auch das Screening auf unerlaubte Zutaten, Untersuchungen von Verdachtsproben auf Formfleisch, Untersuchungen des Aminosäurespektrums/Ausschluss von unerlaubtem Fremdeiweiß sowie histologische Untersuchungen (Bestimmung der maschinellen Zerkleinerung des Muskelgewebes, Prüfung auf Knochenpartikel).

Bereits seit 2002 schließt die DLG gemäß ihren Prüfbestimmungen aus, dass Erzeugnisse mit Separatorenfleisch an den DLG-Prüfungen teilnehmen dürfen. Künftig verlangt die DLG bei Einreichung der Produkte zur Prüfung zusätzlich einen rechtssicheren Nachweis, der die Verwendung von Separatorenfleisch im Produktionsprozess ausschließt. Die DLG nimmt den aktuellen Fall zum Anlass, die Qualitätsprüfungen grundlegend weiterzuentwickeln. Eine interne Arbeitsgruppe wird dazu in den kommenden Monaten konkrete Vorschläge erarbeiten (*dlg.org*).

Lebensmittel im Blickpunkt: Vorgeschnittenes Obst und Blattsalate können mikrobiell belastet sein

(fs) Praktisch, appetitlich und vitaminreich – aufgeschnittenes Obst und vorgeschnittene Blattsalate werden gerade im Sommer gerne für unterwegs mitgenommen. Doch vom Anbau bis zur Verpackung besteht das Risiko einer mikrobiellen Kontamination, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin betont. Die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer der vergangenen Jahre zeigen, dass Enterobakterien, Schimmelpilze und Hefen vermehrt auftreten. Bei vorgeschnittenen, verpackten Blattsalaten wurden in Einzelfällen auch potenziell krankmachende Keime nachgewiesen. Verbraucher sollten daher darauf achten, dass Obst und Salate, die vorgeschnitten sind, im Handel immer gekühlt angeboten und zu Hause im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Sowohl zerkleinertes Obst als auch zerkleinerte, in Folien verpackte Blattsalate gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmer müssen daher bei diesen Produkten strenge Hygienevorschriften beachten. Ob diese eingehalten werden, überprüfen die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer regelmäßig. So werden im Rahmen des risikoorientierten bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp) und des repräsentativen Zoonosen-Monitorings Lebensmittel regelmäßig auf mikrobiologische Parameter untersucht.

Im BÜp 2016 wurden 745 Proben vorverpackten aufgeschnittenen Obstes (Obstmischungen und exotisches Obst) auf diverse Mikroorganismen untersucht. Dabei wurde nicht jede Probe auf alle Untersuchungsparameter untersucht. 80 % der Proben wurde im Handel gekühlt angeboten.

Am häufigsten konnten Schimmelpilze nachgewiesen werden – 135 von 737 Proben (18 %) enthielten Gehalte über dem DGHM-Richtwert (Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). In 81 (11 %) bzw. 31 (4,3 %) der 713 darauf untersuchten Proben wurden die Richt- bzw. Warnwerte für Enterobakterien überschritten. Dies ist ein möglicher Hinweis darauf, dass die Prinzipien einer guten Hygienepraxis nicht eingehalten wurden. Die Anzahl an Hefen überschritt in 65 (9 %) von 738 auswertbaren Proben den DGHM-Richtwert. In fünf von 745 Proben konnte *Escherichia coli* nachgewiesen werden, zwei Proben davon überschritten den DGHM-Richtwert. In zwei von 700 Proben wurden die Richtwerte für koagulase-positive Staphylokokken überschritten. Salmonellen konnten in keiner der 632 ausgewerteten Obstproben nachgewiesen werden.

Ein Jahr zuvor standen ungekühlte und aufgeschnittene Wasser-, Honig-, Cantaloupe- und Netzmelonen im Fokus der Überwachungsämter. Sie wurden auf Salmonellen untersucht. Hier war das Ergebnis erfreulicher. Von den 486 untersuchten Proben waren alle mikrobiologisch unauffällig – in keiner der Proben konnte *Salmonella* spp. nachgewiesen werden.

Die im Zoonosen-Monitoring des Jahres 2015 untersuchten Proben von vorgeschnittenen, verpackten Blattsalaten waren in Einzelfällen mit potenziell krankmachenden Keimen kontaminiert. In einer der 391 Proben (0,3 %) wurden Salmonellen nachgewiesen. Den gesetzlichen Anforderungen gemäß gilt vorzerkleinerter Salat, in dem Salmonellen nachgewiesen werden, als gesundheitsschädlich und muss vom Markt genommen werden. 2 % der 344 Proben von vorgeschnittenen, verpackten Blattsalaten waren mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert. Allerdings wurden nur niedrige Keimgehalte festgestellt, die üblicherweise keine Gesundheitsgefahr für den Menschen darstellen (*bvl.bund.de*).

LAVES untersucht Schlagsahne aus Eisdieleen, Cafés und Konditoreien: Hygiene in Betrieben verbesserungswürdig

(fs) Das Angebot in Eisdielen, Cafés und Konditoreien an leckeren Speisen und Getränken mit einer Sahnehaube ist vielfältig. Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg (LVI OL) des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat 110 Proben Schlagsahne aus loser Abgabe auf Keimgehalte untersucht. Das Ergebnis: 84 Proben waren mit erhöhten und teilweise stark erhöhten Keimgehalten belastet. Diese mikrobiologisch auffälligen Proben können Indikator für Hygienemängel im Betrieb sein. Die Untersuchungen werden regelmäßig fortgesetzt.

In einer Stufenkontrolle wurde die Untersuchung durchgeführt: Die flüssige Sahne wurde ebenso untersucht wie die aufgeschlagene. Dabei ist festgestellt worden, dass die mikrobiologisch auffälligen Keimgehalte bei flüssiger Sahne bei 17,6 % und bei der aufgeschlagenen Sahne bei 75,5 % lagen. Sahne ist wärmebehandelt, also pasteurisiert oder ultrahochoerhitzt. Deshalb werden in flüssiger Sahne selten mikrobiologische Abweichungen festgestellt. Wird jedoch eine Packung Sahne beispielsweise angebrochen und ungekühlt aufbewahrt, kann es zu einer mikrobiellen Keimbelastung kommen. Eine weitere potenzielle Kontaminationsquelle können die Maschinen zum Aufschlagen von Sahne darstellen. Bei ungenügender und mangelhafter Reinigung und Desinfektion der komplex aufgebauten Maschinen kann es durch Rückstände zu einem ständigen Eintrag von Keimen in die aufzuschlagende Sahne kommen.

Im Ergebnis scheint die wichtigste Kontaminationsquelle offenbar beim Aufschlagen der Sahne zu liegen. Beim Hygienestatus der Geräte wird deshalb weiterhin Verbesserungsbedarf gesehen. Auch der sorgfältige Umgang mit der flüssigen Sahne ist insbesondere in den Sommermonaten von großer Bedeutung.

„Die Ergebnisse zeigen, wie wichtig es ist, dass die Betriebe die vorgeschriebenen hygienischen Mindestanforderungen einhalten“, betont Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Präsident des LAVES. Eine fachgerechte tägliche Reinigung, Desinfektion sowie ausreichende Kühlung der Sahneaufschlagmaschinen sei dringend notwendig.

Dennoch konnten krankmachende Keime wie Salmonellen oder Listerien nicht nachgewiesen werden. Eine Belastung mit Salmonellen wurde zuletzt 2016 festgestellt (laves.niedersachsen.de).

Grillspaß bei hochsommerlichen Temperaturen – krankmachende Keime in mariniertem und gewürztem Grillfleisch?

(fs) Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat in diesem Jahr in seinem Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg bisher 85 Proben von Grillfleisch untersucht. Im Fokus dieser Grillfleischkontrolle standen die sensorischen und mikrobiologischen Untersuchungen sowie die Kennzeichnung/Kennzeichnung. Das bisherige Ergebnis: 13 Proben mussten beanstandet werden.

Die Ergebnisse im Einzelnen: In vier der gewürzten und marinierten Proben wurden krankmachende Keime (Salmonellen) und bei einer Probe eine erhöhte Keimbelastung in Verbindung mit sensorischer Abweichung festgestellt – das Fleisch wies eine dumpf-säuerliche Geruchsnote auf. Das mit Salmonellen belastete Fleisch stellt für den Verbraucher keine Gefahr dar, wenn es vollständig durchgebraten und die Küchenhygiene eingehalten wird. Drei der ungewürzten Proben wiesen sensorische Abweichungen auf – das Fleisch roch faulig, fäkal beziehungsweise chemisch. Das Fleisch war nicht mehr für den Verzehr geeignet.

Die Bezeichnung „Steaks“ war bei vier Proben irreführend. Es handelte sich dabei um Schweinefleisch, dieses wurde aber nicht angegeben. Denn „Steaks“ jeglicher Art, in deren Bezeichnung keine Tierart genannt wird, bestehen üblicherweise aus Rindfleisch. Damit war die Bezeichnung nicht in Ordnung. Außerdem fehlte bei einer Probe unter anderem die Handelsklassenbezeichnung.

Die Proben wurden von den kommunalen Überwachungsbehörden als frische lose Ware aus dem Einzelhandel entnommen und zur Untersuchung eingesandt. Es handelte sich um gewürztes, ungewürztes und mariniertes Grillfleisch. Marinieren macht das Fleisch würzig und zart. Allerdings

können stark gewürzte Marinaden auch unangenehme Gerüche überdecken, wenn das Fleisch nicht mehr ganz frisch ist.

Rückblick: Im Jahr 2016 wurden insgesamt 214 Proben untersucht. Davon wurden 164 sensorisch und mikrobiologisch auf Verderbniserreger und krankmachende Keime, wie Campylobacter und Salmonellen, untersucht. Eine Probe war durch mikrobielle Säuerung verdorben und bei vier Proben war das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) irreführend. Die Proben wiesen bei Erreichen des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums Verderbniserscheinungen auf. Die Haltbarkeitsfrist war damit zu lang bemessen. Krankmachende Keime wurden nicht nachgewiesen.

Im Jahr 2015 mussten von 99 Proben insgesamt 22 beanstandet werden. Bei sechs Proben wurden krankmachende Keime nachgewiesen – Campylobacter (5) und Salmonellen (1) –, außerdem bei vier Proben mikrobieller Verderb. Kennzeichnungsmängel und irreführende Bezeichnungen waren weitere Beanstandungsgründe.

Fazit: Es bleibt bisher festzuhalten, dass die hygienische Beschaffenheit der rohen Fleischstücke zwar kaum zu Beanstandungen geführt hat. Jedoch ist rohes Fleisch immer wieder auch mit pathogenen Keimen, insbesondere mit Campylobacter und Salmonellen, belastet. Die Keime vermehren sich bei der Sommerhitze besonders rasch auf rohen Lebensmitteln wie Fleisch, Eiern und Milch. Aber auch unzureichend gekühlte oder zu schwach erhitzte Speisen können Infektionen verursachen. Deshalb sollte unbedingt auf die Gefahr einer Kreuzkontamination geachtet werden. Küchenhygiene und Kühlung sind das A und O und ausgesprochen wichtig bei den derzeit hochsommerlichen Temperaturen. Bei der Kreuzkontamination kommt es zu einer ungewollten Übertragung von krankheitserregenden Mikroorganismen von einem Lebensmittel auf das andere. Dies kann durch direkten Kontakt (wenn zum Beispiel rohes Fleisch andere Lebensmittel berührt, die nicht mehr erhitzt werden) oder indirekten Kontakt passieren, wie die Übertragung durch Hände, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien (laves.niedersachsen.de).

Studie zum Einkauf in „Unverpackt“-Läden

(fs) Heute gibt es fast in jeder größeren deutschen Stadt Geschäfte, die verpackungsfreie Produkte anbieten. Die ersten „Unverpackt“-Läden wurden gerade einmal vor vier Jahren eröffnet. Seitdem werden es immer mehr. Das trifft den Nerv der Zeit, denn viele Menschen lehnen die „Verpackungsflut“ ab und suchen nach umweltbewussten Alternativen.

Aber wie fügt sich der unverpackte Einkauf in den Alltag ein, und welche Hürden gibt es? Damit haben sich Wissenschaftler der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) beschäftigt. Sie führten eine Tagebuch-Studie mit 48 Kunden von zwei Unverpackt-Läden in Münster und Hamburg durch. Über einen Zeitraum von drei Wochen wurde jeder Einkauf ab einem Wert von fünf Euro mit Einkaufsstätte und Kassenbon erfasst. Insgesamt 575 Einkäufe und 4.452 Produkte gingen in die Auswertung ein.

Offenbar kombinieren die Verbraucher den Einkauf im Unverpackt-Laden in unterschiedlichem Ausmaß mit Besorgungen im klassischen Supermarkt, Bioläden oder auf dem Wochenmarkt. „Die Lage und Erreichbarkeit eines Ladens spielt für die Wahl einer Einkaufsstätte die größte Rolle, aber auch das unverpackte Angebot und die Auswahl an Bioprodukten sind den Kunden wichtig“, erklärt Dr. Melanie Kröger, Projektkoordinatorin an der HNEE.

Die Käufer entscheiden bewusst, welche Produkte sie in welcher Einkaufsstätte kaufen. So greifen sie im Unverpackt-Laden besonders häufig zu Nüssen, Saaten, Müsli, Flocken und Trockenfrüchten, hat die Studie gezeigt. Auch Getreide, Reis und Hülsenfrüchte sind typische Produkte. Für Südfrüchte und anderes Obst, Gemüse, Käse und Wurst gehen Kunden von „Unverpackt“-Läden eher in klassische Geschäfte. Solche Lebensmittel gibt es dort in großer Auswahl und häufig auch als lose Ware.

In einen „Unverpackt“-Laden bringen Verbraucher ihre eigenen Behälter mit, etwa Schraubgläser, Boxen oder Tüten. „Dadurch braucht der ‚Unverpackt‘-Einkauf etwas Vorbereitung und muss erst in den Alltag integriert werden. Er ist nicht per se schwieriger, sondern anders“, verdeutlicht Kröger. Es hilft zum

Beispiel, wenn immer eine Tasche mit den notwendigen Behältern griffbereit in der Küche steht. Die Studie zeigt auch, dass „Unverpackt“-Kunden einen festen Rhythmus entwickeln, etwa einen bestimmten Tag pro Woche dort einkaufen. Die Motive für den unverpackten Einkauf sind vielfältig. In erster Linie möchten die Kunden Abfall und Plastik reduzieren, aber auch die Auswahl individueller Mengen und die Produktqualität werden geschätzt (*bzfe.de*).