

NACHFOLGEND DEUTSCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

Verordnung zur Neuordnung trinkwasserrechtlicher Vorschriften

(mm) Am 09.01.2018 ist die Verordnung zur Neuordnung trinkwasserrechtlicher Vorschriften in Kraft getreten, die eine umfassende Änderung der Trinkwasserverordnung sowie eine geringfügige Änderung der Lebensmittelhygiene-Verordnung umfasst (BGBl. I S. 99 vom 08.01.2018). Zugleich wurden europarechtliche Anpassungen vorgenommen. Geändert wurde auch der zuletzt verwirrende Kurzname „TrinkwV 2001“ in „TrinkwV“.

Wasserversorgungsanlagen, aus denen Trinkwasser entnommen oder im Rahmen einer gewerblichen oder öffentlichen Tätigkeit genutzt wird, müssen nach der Trinkwasserverordnung regelmäßigen Untersuchungen unterzogen werden. Darunter werden sowohl zentrale Wasserwerke mit dem dazugehörigen Leitungsnetz (sogenannte a-Anlagen) als auch dezentrale kleine Wasserwerke mit weniger als 10 m³ am Tag (sogenannte b-Anlagen) gefasst. Die in Anlage 4 der TrinkwV vorgegebenen Untersuchungshäufigkeiten und zu untersuchenden Parameter werden den europäischen Vorgaben der Trinkwasserrichtlinie angepasst. Auf Grundlage einer Risikobewertung sollen die Wasserversorger in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt zukünftig davon abweichen können. Dazu sollen vom Umweltbundesamt zeitnah Leitlinien veröffentlicht werden. Für kleinere Wasserversorgungsanlagen sieht die Verordnung Erleichterungen vor. So sollen kleine dezentrale Wasserversorgungsanlagen (sogenannte b-Anlagen) statt jährlich nur noch alle drei Jahre die umfassende Untersuchung durchführen müssen. Eigenversorgungsanlagen (sogenannte c-Anlagen) sollen die Probenahmen in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt auf zukünftig fünf statt wie bisher drei Jahre ausdehnen können.

Für die regelmäßige Untersuchung von Großanlagen zur Trinkwassererwärmung (nun in § 14b) auf Legionellen ergeben sich geringfügige Änderungen. Nach einem neuen § 15a sollen zukünftig Untersuchungsstellen den Gesundheitsämtern Anzeigen bei bedenklichen Befunden erstatten. Zudem wurden Vorschriften verschärft, die das Einbringen nicht bestimmungsgemäßer Gegenstände oder Verfahren (bspw. Breitbandkabel in Trinkwasserleitungen) untersagen.

Durch Artikel 2 der Verordnung zur Neuordnung wurde Paragraph 2 der Lebensmittelhygieneverordnung geändert und ein neuer Paragraph § 3a Verwendung von Trinkwasser eingefügt: „Soweit die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Verwendung von Trinkwasser oder von Wasser, das den Trinkwassernormen entspricht, vorsehen, werden die Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 03.11.1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. EU L 330/32 vom 05.12.1998, die zuletzt durch die Richtlinie [EU] 2015/1787 [ABl. EU L 260/6 vom 07.10.2015] geändert worden ist) durch die Trinkwasserverordnung bestimmt.“

Das Bundesministerium für Gesundheit kann den Wortlaut der Trinkwasserverordnung in der vom 09.01.2018 an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekannt machen.

Abschaffung des Branntweinmonopolgesetzes – Neuregelungen des Alkoholsteuergesetzes

(mm) Das deutsche Branntweinmonopol endete am 31.12.2017. Das entsprechende Gesetz zur Abschaffung des Branntweinmonopols ist bereits am 28.06.2013 im Bundesgesetzblatt verkündet worden (Gesetz zur Abschaffung des Branntweinmonopols BGBl. I S. 1650). An die Stelle des Branntweinmonopolgesetzes treten das Alkoholsteuergesetz und die daraufhin erlassene Alkoholsteuerverordnung. Seit 01.01.2018 trat das Alkoholsteuergesetz (AlkStG) mit den Anschlussregelungen (Alkoholsteuerverordnung-AlkStV vom 06.03.2017 BGBl. I S. 431) für die bisher im Branntweinmonopolgesetz enthaltenen branntweinsteuerrechtlichen Vorschriften in Kraft.

Zugunsten der Kleinbrenner bleibt das seit über 100 Jahren regional bestehende Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen erhalten. Es ist auf Basis der bisher geltenden Regelungen in das neue Alkoholsteuergesetz integriert worden. Die damit verbundene Vergünstigung (Anwendung des ermäßigten Steuersatzes) kann zudem seit dem 01.01.2018 bundesweit genutzt werden, d.h., dass seitdem alkoholsteuerbegünstigte Abfindungsbrennereien in ganz Deutschland betrieben werden

dürfen. Das bisherige historische Besitzstandsprivileg, wonach Abfindungsbrennereien nur in bestimmten Regionen und überdies zahlenmäßig je früherem Oberfinanzdirektionsbezirk begrenzt waren, entfällt.

Brennrechte, die ggf. käuflich zu erwerben waren, gibt es nicht mehr. Voraussetzung für das Betreiben einer Abfindungsbrennerei ist eine staatliche Brennerlaubnis, die beim örtlichen Hauptzollamt zu beantragen ist. Auf diese Brennerlaubnis besteht Rechtsanspruch, sofern die Voraussetzungen für den Betrieb einer Abfindungsbrennerei gem. § 19 AlkStV vorliegen (u.a. Mindestfläche von drei Hektar bzw. mind. 1,5 Hektar im Falle von Intensivobstbau oder Weinbau).

Gem. § 9 AlkStG sind Abfindungsbrennereien Orte, „an denen Alkohol abweichend von § 4 ohne Verschlüsse ausschließlich aus Obst, einschließlich Obstmost und Obsttrester, Beeren, Wein, einschließlich Weinhefe und Weintrester, Wurzeln, einschließlich deren Knollen, Topinambur, Getreide, Bier, Kartoffeln oder den jeweiligen Rückständen davon gewonnen und gereinigt werden darf. Die Jahrerzeugung in einer Abfindungsbrennerei darf 3 hl pro Kalenderjahr nicht überschreiten. Der in einer Abfindungsbrennerei gewonnene Alkohol darf nicht zu gewerblichen Zwecken in einen anderen Mitgliedstaat, ein Drittland oder ein Drittgebiet befördert werden.“

Stoffbesitzer gibt es jetzt ebenfalls in ganz Deutschland. Stoffbesitzer sind nach § 11 AlkStG natürliche Personen, die kein eigenes Brenngerät besitzen, Alkohol ausschließlich aus den im Steuergebiet selbst gewonnenen Rohstoffen Obst, einschließlich Obstmost und Obsttrester, Beeren, Wein, einschließlich Weinhefe und Weintrester, Wurzeln, einschließlich deren Knollen, Topinambur oder den jeweiligen Rückständen davon in einer Abfindungsbrennerei gewinnen und den so gewonnenen Alkohol anschließend reinigen dürfen. Die so erzeugte Menge an reinem Alkohol ist auf 0,5 Hektoliter (50 Liter) pro Kalenderjahr begrenzt.

So sind jetzt z.B. alle Winzer in den neuen Bundesländern Stoffbesitzer und können ihren Weintrester bzw. Weinhefe im Rahmen eines eigenen Brennkontingentes von jährlich 50 Litern reinen Alkohols in einer Abfindungsbrennerei, ggf. nach Zulassung durch das zuständige Hauptzollamt auch in einer Verschlussbrennerei, brennen lassen (siehe § 27 AlkStV). Im Gegensatz zu einer Abfindungsbrennerei ist eine Verschlussbrennerei ein unter amtlicher Mitwirkung verschlussicher eingerichteter Teil eines Steuerlagers (§ 3 Nr. 12 AlkStG).

Die Regelungen des Alkoholsteuergesetzes spielen auch bei der Entalkoholisierung von Wein eine Rolle. Winzer, die den Alkoholgehalt ihres Weines reduzieren wollen, fallen nach Ansicht des Bundesministeriums für Finanzen unter die Regelungen der Branntweingewinnung, d.h., diese Einrichtungen müssen den Anforderungen an eine Verschlussbrennerei genügen.

Die Bundesmonopolverwaltung selbst, die zeitweise rund 650 Beschäftigte hatte, wird in den kommenden Monaten aufgelöst. Die Behörde wird bis Ende 2018 abgewickelt und nach und nach in die Zollverwaltung eingegliedert.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

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

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 30.10.2017 (BGBl. I S. 3618).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30.10.2017 (BGBl. I S. 3618).

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2016

(mm) Im Jahr 2016 hat die amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundesländer mehr als 519.000 Betriebe kontrolliert. Bei 23,0 % wurden Verstöße festgestellt. Dies entspricht in etwa dem Niveau der

Vorjahre. Bei Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelkontaktmaterialien liegt die Beanstandungsquote ebenfalls auf dem Niveau der vergangenen Jahre (etwa 12 % der über 375.000 untersuchten Proben). Mit 851.933 Kontrollbesuchen in 519.171 Betrieben wurden geringfügig weniger Kontrollen durchgeführt als im Vorjahr (853.900). Die Gesamtzahl der registrierten Betriebe, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, liegt bei über 1,2 Millionen. Damit wurden 42,6 % aller Betriebe in Deutschland, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen, kontrolliert. Bei den Dienstleistungsbetrieben im gastronomischen Bereich wurde mehr als die Hälfte aller Betriebe kontrolliert.

Bei 23,0 % der untersuchten Betriebe stellten die Kontrolleure Verstöße fest und leiteten entsprechende Maßnahmen ein. Die Beanstandungsquote war bei kleinen Herstellern, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen (z.B. Metzgereien, Bäckereien oder Eisdielen), sowie bei Dienstleistungsbetrieben (Gastronomie und andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung) mit jeweils über 26 % am höchsten.

Die weitaus größte Zahl aller Beanstandungen betraf mit 49,1 % – wie in den Vorjahren – die allgemeine Betriebshygiene, gefolgt von der Lebensmittelkennzeichnung und -aufmachung (24,5 %) sowie Mängeln im Hygienemanagement (21,5 %). Wie 2015 wurden 2016 mehr Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung der Lebensmittel festgestellt als in den Jahren zuvor (2014: 17,9 %, 2015: 26,1 %).

12,1 % der 376.675 untersuchten Proben von Lebensmitteln sowie von Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt wurden 2016 von den Überwachungsämtern beanstandet. Im Vergleich zum Vorjahr (12,3 %) ist die Beanstandungsquote nahezu gleichgeblieben. Der leicht steigende Trend der Beanstandungsquote seit 2013 hat sich 2016 nicht fortgesetzt. 97,6 % der untersuchten Proben waren Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe. Der restliche Probenanteil entfiel auf Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt.

Die mit Abstand höchste Beanstandungsquote von 18,7 % wiesen im Jahr 2016 „alkoholische Getränke (außer Wein)“ auf, gefolgt von den drei Produktgruppen „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ (16,5 %) sowie „Fertiggerichte“ und „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ (beide je 15,4 %). Wie in der Vergangenheit gab es in den Produktgruppen „Obst und Gemüse“, „Zusatzstoffe“, „Wein“ sowie „Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee“ weniger Beanstandungen (6,4 bis 9,0 %). Nach einer rückläufigen Beanstandungsrate von 2010 bis 2014 gab es in den letzten beiden Jahren einen Anstieg der Beanstandungsquote bei der Lebensmittelgruppe „Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren“ auf 7,3 % (2015) und 8,7 % (2016).

Mehr als die Hälfte der beanstandeten Proben (58,7 %) verstieß gegen Vorschriften der „Kennzeichnung und Aufmachung“. Die Beanstandungsquote lag damit etwa auf demselben Niveau wie im Vorjahr (58,6 %), jedoch über dem Niveau von 2014 (52,0 %). Von den beanstandeten Proben wiesen 15,9 % mikrobiologische Verunreinigungen und 7,3 % andere Verunreinigungen, z.B. durch Fremdkörper, auf.

Die Beanstandungsquote von Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt ist 2016 mit 11,1 % im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen (10,5 %). Sie liegt aber immer noch unter der Quote von 2011 (16,1 %). Wie bei den Lebensmitteln machen auch hier Kennzeichnungs- und Aufmachungsmängel den größten Anteil der Verstöße aus (55,9 %). In 37,5 % der Fälle erfolgte eine Beanstandung aufgrund der Zusammensetzung.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert. Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Entsprechend der risikoorientierten Einstufung wurden besonders häufig Lebensmittel herstellende und Lebensmittel verarbeitende Betriebe in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie beim Lebensmittel-Handwerk (Fleischereien, Bäckereien, Konditoreibetriebe u.ä.) kontrolliert. Die Auswahl und Untersuchung der Lebensmittelproben erfolgt in den Ländern ebenfalls risikoorientiert nach produkt- und betriebsbezogenen Kriterien. Je 1.000 Einwohner und Jahr müssen von der amtlichen Überwachung bei Lebensmitteln grundsätzlich fünf, bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich 0,5 amtliche Proben

genommen werden. Ein Teil dieser Gesamtprobenzahl wird bundesweit einheitlich untersucht. So werden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp) jährlich Proben in etwa 15 bis 20 Programmen untersucht. Der BÜp kann Programme zu Produkt- und Betriebskontrollen oder eine Kombination aus beidem enthalten. Ziel dabei ist es, bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften einschließlich Täuschungsschutz zu erhalten.

Das Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden derzeit pro Jahr ca. 9.000 Proben von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen repräsentativ für Deutschland auf Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen untersucht. Somit können mögliche gesundheitliche Risiken für die Verbraucher durch gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe, wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine, Schwermetalle und andere Umweltschadstoffe, frühzeitig erkannt und gegebenenfalls durch gezielte Maßnahmen abgestellt werden.

Campylobacter haben mittlerweile Salmonellen als häufigsten bakteriellen Erreger für Durchfallerkrankungen in Deutschland abgelöst. Kontaminiertes Geflügelfleisch gilt als eine der Hauptquellen für eine Infektion mit Campylobacter. Bei den im vergangenen Jahr von den Überwachungsbehörden untersuchten Masthähnchen-Schlachtkörpern konnte der Krankheitserreger in mehr als drei Viertel aller genommenen Halshautproben nachgewiesen werden. 130 Halshautproben bei Masthähnchen wurden 2016 im Rahmen des Zoonosen-Monitorings auf das Vorkommen von Campylobacter untersucht. In 100 Fällen (76,9 %) wurde der Erreger nachgewiesen. Bei 274 Proben wurden Keimgehaltsbestimmungen durchgeführt. Bei etwa einem Viertel der Proben lagen die Campylobacter-Keimzahlen über dem ab nächsten Jahr EU-weit geltenden Prozesshygienekriterium von 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g). Das Prozesshygienekriterium für Campylobacter wird eingeführt, um die hohe Kontaminationsrate in der Geflügelfleischkette zu senken. Künftig müssen Betriebe, deren Schlachtkörper eine Campylobacter-Keimzahl oberhalb von 1.000 KbE/g aufweisen, geeignete Maßnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene einleiten. Waren im Jahr 2011 noch 17,8 % der getesteten Halshautproben von Masthähnchen salmonella-positiv, betrug deren Anteil fünf Jahre später nur noch 6,7 %. Auch bei frischem Hähnchenfleisch ist die Kontaminationsrate mit Salmonellen von 7,6 % im Zoonosen-Monitoring 2009 auf 4,7 % im Jahr 2016 gesunken. Dieser Rückgang wirkte sich auch positiv auf die Zahl der Salmonellose-Erkrankungen beim Menschen aus, die im selben Zeitraum ebenfalls rückläufig war. Campylobacter und Salmonellen lösen beim Menschen Durchfallerkrankungen aus. Bei geschwächten Personen können sie zu schweren Komplikationen führen. Beide Erreger sind nicht hitzeresistent. Verbraucher sollten Hähnchenfleisch deshalb nur gut durchgegart verzehren.

Rohmilch direkt vom Bauern erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Über sogenannte „Milch-ab-Hof-Zapfautomaten“ können sich Verbraucher ihre Milch direkt beim Erzeugungsbetrieb abfüllen. Rohmilch weist jedoch eine hohe Keimbelastung auf. Von den 304 im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2016 untersuchten Rohmilch-Proben hatten 58 Proben (19 %) eine Gesamtkeimzahl von über 105 KbE/ml. Zusätzlich wurden in den Rohmilch-Proben diverse Krankheitserreger nachgewiesen, wie Listerien (in 4 % der Proben), Campylobacter (in 3 %) und E. Coli (in 2 %). Das potenzielle gesundheitliche Risiko von Rohmilch kann minimiert werden, indem die Milch vor dem Verzehr abgekocht wird. Die Betriebe sind daher gesetzlich dazu verpflichtet, den Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gut lesbar an der Abgabestelle anzubringen.

Bei Untersuchungen von Rinder-, Schweine- und Lamm- beziehungsweise Schafleber im Rahmen des Monitoring-Berichts 2016 wurde für alle Tierarten ein Mittelwert von 23,0 mg Vitamin A/100g Leber ermittelt. Schweineleber wies mit 29,9 mg Vitamin A/100g Leber im Mittel den höchsten Gehalt auf. Beruhend auf den bekannten Verzehrsmengen (durchschnittlich 3 Gramm pro Tag) bedeutet dies: Allein durch den Verzehr von Leber nimmt ein Mensch im Mittel täglich zwischen 0,5 und 0,8 mg Vitamin A auf. Damit würde der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Tagesbedarf alters- und geschlechtsabhängig zu 60 bis 80 % ausgeschöpft. Leber wird zwar nur selten gegessen, dennoch können bei unüblichen längerfristigen und hohen Verzehrsmengen gesundheitsschädliche Folgen auftreten, etwa Leberschäden und bei Schwangeren Fehlbildungen des Embryos. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät daher, während der Schwangerschaft vorsorglich auf den

Verzehr von Leber aller Tierarten zu verzichten. Während der Schwangerschaft und auch bei der Ernährung von Kleinkindern sollten zudem leberhaltige Produkte wie Leberwurst nur zurückhaltend konsumiert werden. Bestimmte Umweltkontaminanten wie Dioxine oder dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) können sich in der Leber anreichern. Lamm- bzw. Schafleber waren bereits bei vergangenen Monitoring-Untersuchungen durch erhöhte Belastungen aufgefallen. Eine längerfristige erhöhte Aufnahme dieser beiden Stoffe kann beim Menschen das Nerven-, Immun- und Hormonsystem schädigen und die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigen. Bei den aktuellen Untersuchungen wurden erneut erhöhte Gehalte gemessen. Die geltenden Höchstgehalte wurden bei 5 % (Summenparameter für Dioxine) bzw. 6 % (Summenparameter für Dioxine und dl-PCB) der Proben überschritten. Das BfR hatte bereits 2014 daher generell vom Verzehr von Schafsleber abgeraten.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Bundesländern kontrollieren ebenfalls Verbraucherprodukte auf unerwünschte Stoffe. Bereits 2012 wurde Metallspielzeug im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) auf das Kontaktallergen Nickel untersucht. Von den 168 untersuchten Spielzeug-Proben lagen 41 (24 %) oberhalb des gesetzlichen Grenzwerts von 0,5 µg/cm²/Woche. Besonders auffällig waren Metall- und Modellbaukästen mit einer Überschreitungsrate von 87 %. 2016 standen Metallspielzeuge erneut im Fokus der Überwachungsbehörden. Von den 353 untersuchten Proben überschritten 75 (21 %) den geltenden Grenzwert. Bei einem Metallbaukasten lag der gemessene Nickelanteil sogar um mehr als das 200-fache über dem Grenzwert. Da davon auszugehen ist, dass beim Spielen mit Metall- und Modellbaukästen ein längerer Hautkontakt besteht, sind diese Befunde besonders kritisch zu sehen. Nickel ist das Kontaktallergen mit der höchsten Sensibilisierungsrates. Etwa 10 % aller Kinder reagieren auf Nickel sensibel. Häufiger Hautkontakt mit nickelhaltigem Spielzeug kann zu einer Nickel-Sensibilisierung von Kindern beitragen (www.bvl.bund.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

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

- Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2015/1901/EU), (BVL 2017-01-009) vom 23.10.2017 (BANz AT 20.11.2017 B6)
- Zweiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung vom 10.11.2017 (BGBl. I S. 3770 vom 24.11.2017)
- Verordnung über den Umgang mit Nährstoffen im Betrieb und zur Änderung weiterer Vorschriften vom 14.12.2017 (BGBl. I S. 3942 vom 22.12.2017)

NACHFOLGEND EUROPÄISCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

Neue Verordnungen im Bereich Hygiene

(mm) Die folgenden Änderungsverordnungen wurden im Amtsblatt der EU L 285 vom 01.11.2017 bekanntgemacht:

Verordnung (EU) 2017/1978 der Kommission vom 31.10.2017 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntete Stachelhäuter, L 285/3.

Verordnung (EU) 2017/1979 der Kommission vom 31.10.2017 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Bezug auf außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntete Stachelhäuter, L 285/6.

Verordnung (EU) 2017/1980 der Kommission vom 31.10.2017 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich des Verfahrens zum Nachweis von PSP (Paralytic Shellfish Poison), L 285/8.

Verordnung (EU) 2017/1981 der Kommission vom 31.10.2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch, L 285/10. Hierdurch wurde Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch Verordnung (EG) Nr. 853/2004, der sog. „Warmfleischtransport“ neu geregelt. Der Abschnitt I, Kapitel VII Ziffer 1 des Anhangs III enthält die Bedingungen für die Kühlung. Danach muss Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen auf 7° abgekühlt werden. In die Ziffer 3 wurden neu eine Reihe von Bedingungen aufgenommen, unter denen Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern und Schweinen erfolgen kann, bevor die Temperatur von 7 °C erreicht wurde. Dies gilt unter anderem dann, wenn mit einem Instrument die Lufttemperatur, der die Schlachtkörper ausgesetzt sind, die Einhaltung der Zeit- und Temperaturbedingungen überprüft und überwacht werden kann. Die Zeit und Temperaturbedingungen sind für die Beförderungsdauer von 6, 30 und 60 Stunden für unterschiedliche Tierarten festgelegt. Dabei wird das Risiko für die öffentliche Gesundheit nicht erhöht und gleichzeitig das Grundprinzip beibehalten, dass Fleisch durch eine kontinuierliche Temperatursenkung auf 7 °C abgekühlt werden soll. Durch eine größere Flexibilität kann Fleisch nach der Schlachtung schneller bei den Verbrauchern anlangen, was dem Handel mit frischem Fleisch innerhalb der Union zugutekommt. Die Verordnung trat am 21.11.2017 in Kraft.

EU/Japan – Sondervorschriften für die Einfuhr

(mm) Nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima wurden Maßnahmen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln erlassen, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist. Diese wurden nun anhand von eigenen sowie Erkenntnissen der japanischen Behörden über die radioaktive Belastung von Lebens- und Futtermitteln überprüft und durch die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2058 der Kommission vom 10.11.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/6 mit besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima (ABl. EU L 294/29 vom 11.11.2017) neugefasst. Die Verordnung trat am 01.12.2017 in Kraft. Die Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) 2016/6 wurden so gegliedert, dass Präfekturen, in denen keine Probennahme und Analyse vor der Ausfuhr in die Europäische Union durchgeführt werden müssen, zusammengefasst werden. Bei den Lebensmitteln, für die keine Probennahme mehr erforderlich ist, handelt sich unter anderem um Reis aus der Präfektur Fukushima, Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in Akita, bestimmte Pilze, Fisch und Fischereierzeugnisse sowie Wildpflanzen aus den Präfekturen Gunma, Ibaraki, Tochigi, Iwate und Chiba. Die Anforderungen hinsichtlich der Ausfuhr von Pilzen mit Ursprung in Shizuoka, Yamanashi und Niigata werden hingegen aufrechterhalten. Die vom Unionsrecht vorgeschriebenen besonderen Bedingungen werden von den japanischen Behörden ordnungsgemäß angewendet, sodass die geringe Kontrollhäufigkeit beibehalten werden kann. Eine erneute Überprüfung der Vorschriften dieser Verordnung erfolgt bis zum 30.06.2019.

Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID)

(mm) Die Europäische Kommission hat am 21.11.2017 im Europäischen Amtsblatt C 393/5 Anwendungshinweise für das Prinzip der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) bekannt gemacht.

Zweck dieser Bekanntmachung ist es, Unternehmen und nationalen Behörden Orientierungshilfe zu geben bei der Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID – Quantitative Ingredients Declaration) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Die Bekanntmachung ersetzt und ergänzt die gemäß Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates

angenommenen QUID-Leitlinien. Sie spiegelt die Beratungen der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD SANTE) der Kommission mit den Sachverständigen der Mitgliedstaaten in der Arbeitsgruppe zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel wider. Diese Bekanntmachung greift einer Auslegung durch den Gerichtshof der Europäischen Union nicht vor.

Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht, die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- Hefe-Beta-Glucanen (komplexe hochmolekulare [100-200 kDa] Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen). Zulässige Verwendung u.a.:
Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen
Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder – 1,275 g/Tag für Kinder über 12 Jahren und die allgemeine erwachsene Bevölkerung, 0,675 g/Tag für Kinder unter 12 Jahren.
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2078 der Kommission vom 10.11.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 7391), ABL. EU L 295/77 vom 14.11.2017
- Stark taxifolinhaltiger Extrakt (Holz der Dahurischen Lärche *Larix gmelinii* [Rupr.] Rupr) ist ein weißes bis blassgelbes Pulver, das aus warmen, wässrigen Lösungen auskristallisiert wird). Zulässige Verwendung: Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen
Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren –100 mg/Tag
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2079 der Kommission vom 10.11.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 7418), ABL. EU L 295/81 vom 14.11.2017
- 2'-Fucosyllactose, hergestellt mit *Escherichia coli* (Stamm BL21) (weißes bis elfenbeinfarbenes Pulver, das durch Sprühtrocknung aus 2'-Fucosyllactose-Flüssigkonzentrat gewonnen wird). 2'-Fucosyllactose als Flüssigkonzentrat ist eine farblose bis leicht gelbe, klare wässrige Lösung mit einer Massenkonzentration von 45 % m/V ± 5 % m/V.). Zulässige Verwendung:
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung – 1,2 g 2'-Fucosyllactose je Liter des verzehrfertigen Enderzeugnisses, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird.
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2201 der Kommission vom 27.11.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 7662), ABL. EU L 313/5 vom 29.11.2017
- Öl aus *Calanus finmarchicus* (rubinrotes, leicht viskoses Öl mit leichtem Schalentiergeruch, das aus dem Krebsstier [marines Zooplankton] *Calanus finmarchicus* gewonnen wird). Die Zutat besteht hauptsächlich aus Wachsester (> 85 %) mit geringen Mengen an Triglyceriden und anderen neutralen Lipiden. Zulässige Verwendung: Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG – 2,3 g/Tag.
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2353 der Kommission vom 14.12.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 8426), ABL. EU L 336/45 vom 16.12.2017
- Chiasamen (*Salvia hispanica*) (einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der Labiatae). Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Erweiterung der Zulassung: Joghurt mit einem Höchstgehalt von 1,3 g ganze Chiasamen pro 100 g Joghurt oder 4,3 g ganze Chiasamen pro 330 g Joghurt (Portion).
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2354 der Kommission vom 14.12.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 8470), ABL. EU L 336/49 vom 16.12.2017
- UV-behandelte Pilze (kommerziell angebaute *Agaricus bisporus*, die nach der Ernte mit UV-Licht behandelt werden, wodurch sie einen Vitamin-D2-Gehalt von ≤ 10 µg/100 g Frischgewicht erreichen. UV-B-Bestrahlung: Bestrahlung mit ultravioletem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 290-320 nm).
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2355 der Kommission vom 14.12.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 8474), ABL. EU L 336/52 vom 16.12.2017
- Hydroxytyrosol (blassgelbe viskose Flüssigkeit). Zulässige Verwendung: Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl gemäß Anhang VII Teil VIII der Verordnung [EU] Nr.

1308/2013 [1]), die als solche in Verkehr gebracht werden – 0,215 g/kg und Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche in Verkehr gebracht werden – 0,175 g/kg.

Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2373 der Kommission vom 14.12.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 8423), ABI. EU L 337/56 vom 19.12.2017

- N-Acetyl-D-Neuraminsäure (weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver). Zulässige Verwendung u.a.: Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 – 0,05 g/l rekonstituierte Nahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 – 0,05 g/kg feste Nahrung.
Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2375 der Kommission vom 15.12.2017 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 8431), ABI. EU L 337/63 vom 19.12.2017

Essbare Insekten: Ekel-Food oder Nahrung der Zukunft?

(mm) Mehlwurm-Burger, Grillen-Pesto oder Heuschrecken am Spieß: Was in anderen Ländern schon längst Alltag ist, ist in Europa ein relativ neuer Trend – Insekten als Lebensmittel. Doch wie kann bei einem solch neuartigen Lebensmittel sichergestellt werden, dass davon keine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher ausgeht? Seit 01.01.2018 herrscht hier Klarheit.

Insekten werden in vielen Teilen der Welt ganz selbstverständlich gegessen. Sie gelten als eiweißreich und verfügen über eine für den Menschen günstige Nährstoffzusammensetzung. Auch die Haltung spricht für Insekten. Sie benötigen weit weniger Futter als die konventionellen Fleischlieferanten und produzieren nur einen Bruchteil der Treibhausgase, die etwa Rinder erzeugen. Insekten können insofern zu Recht als Nahrungsmittel der Zukunft gelten und als echte Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten. Gleichzeitig wirft die Verwendung von Insekten als Lebensmittel viele Fragen auf, denn Insekt ist nicht gleich Insekt. Weltweit gibt es schätzungsweise 1.900 essbare Insektenarten. Ehe sie in deutschen Supermarktregalen landen, müssen mögliche toxikologische und mikrobiologische Risiken erforscht und bewertet werden. Ebenso ist die Frage nach dem allergenen Potenzial eines Insekts zu klären (es gibt Hinweise auf Kreuzallergien mit Krustentieren). Für jede Insektenart ist eine gesundheitliche Risikobewertung notwendig – und zwar bevor sie zum Verbraucher gelangt.

Bislang war die Rechtslage für Insekten als Lebensmittel nicht eindeutig. Die europäische Verordnung über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-Verordnung [EG] Nr. 258/97) regelte den Umgang mit Lebensmitteln, die vor einem bestimmten Stichtag (15.05.1997) nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union verzehrt wurden. Wollte ein Unternehmen solch ein neuartiges Lebensmittel auf den Markt bringen, musste es einen Zulassungsantrag bei der zuständigen nationalen Behörde, in Deutschland beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), stellen. Mit den Antragsunterlagen musste das Unternehmen belegen, dass das neuartige Lebensmittel auch sicher für die Verbraucher war. Allerdings war nach der bisherigen Rechtslage unklar, ob auch ganze Insekten als Novel Food gelten. In der Verordnung selbst wurden nur „Lebensmittelzutaten, die aus Tieren isoliert wurden“ genannt. Ganze Tiere wurden nicht explizit erwähnt.

Diese Rechtslücke führte zu sehr unterschiedlichen Interpretationen in den verschiedenen EU-Mitgliedstaaten. Während Insekten etwa in den Benelux-Staaten häufiger als Lebensmittel anzutreffen sind, gingen die deutschen Überwachungsbehörden in den Bundesländern in der Regel strikter vor.

Seit dem 01.01.2018 gilt die neue Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 nach zweijähriger Übergangsfrist in den meisten Teilen. Sie schließt die bestehende Rechtslücke und harmonisiert die unterschiedlichen Vorgehensweisen innerhalb der Europäischen Union. Sie ersetzt die Verordnung (EG) Nr. 258/97 vollumfänglich.

Am 30.12.2017 wurden die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 der Kommission vom 20.12.2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABI. EU L 351/55) und die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 der Kommission vom 20.12.2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher

Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. EU L 351/64) veröffentlicht.

Insekten – sowohl ganze Tiere als auch Teile davon – werden in der neuen Verordnung explizit genannt. Fortan gilt: Alle Insekten oder insektenhaltigen Produkte, die als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, müssen vorab gesundheitlich bewertet und zugelassen werden.

Mit der neuen Verordnung ändert sich auch das Genehmigungsverfahren. Anträge müssen jetzt nicht mehr in einem Mitgliedstaat eingereicht werden, sondern direkt bei der Europäischen Kommission. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet dann die Antragsunterlagen, die den Mitgliedstaaten nur noch zur Kenntnis gegeben werden.

Alternativ, und das ist seit dem 01.01.2018 ebenfalls neu, kann in manchen Fällen auch das neue Anzeigeverfahren für traditionelle Lebensmittel aus einem Drittstaat genutzt werden, wenn belegt werden kann, dass das Lebensmittel dort seit mindestens 25 Jahren verzehrt wurde und keine Sicherheitsbedenken auftraten. Es ist vorstellbar, dass einige Lebensmittel aus bestimmten Insektenarten über diesen Weg eine Zulassung für den europäischen Lebensmittelmarkt erhalten.

Mit der neuen Novel-Food-Verordnung wird auch eine sogenannte Unionsliste eingeführt – die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20.12.2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. EU L 351/72 vom 30.12.2017). Die Unionsliste im Anhang der Durchführungsverordnung ist in zwei Tabellen unterteilt, wobei beide Tabellen für das jeweilige Novel Food zu berücksichtigen sind:

- Tabelle 1 nennt in Spalte 1 die zugelassenen neuartigen Lebensmittel. In Spalte 2 sind die Bedingungen erfasst, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf, Spalte 3 gibt die speziellen Kennzeichnungsvorgaben vor, und Spalte 4 enthält sonstige Anforderungen.
- In Tabelle 2 finden sich die Spezifikationen für die neuartigen Lebensmittel.

Die Liste enthält alle bislang zugelassenen neuartigen Lebensmittel einschließlich der Produktspezifikationen und Verwendungsbedingungen, mit denen sie zugelassen wurden. Sie wird von der Europäischen Kommission laufend fortgeschrieben und ist öffentlich einsehbar.

Für Lebensmittelunternehmen bringt die Liste gewisse Vorteile mit sich, denn ein einmal zugelassenes neuartiges Lebensmittel muss kein zweites Mal zugelassen werden. Befindet sich also ein Lebensmittel auf der Unionsliste, können andere Hersteller Produkte mit denselben Spezifikationen und Verwendungsbedingungen auf den Markt bringen, ohne erneut einen Zulassungsantrag stellen zu müssen.

Verordnung zur Reduktion des Acrylamidgehalts

(mm) Acrylamid ist eine unerwünschte Prozesskontaminante, die als Nebenprodukt z.B. beim Rösten, Braten, Backen oder Frittieren von Kaffeebohnen, Getreide oder Kartoffeln aus der natürlichen Aminosäure Asparagin und reduzierenden Zuckerarten gebildet werden kann. Eine vollständige Vermeidung von Acrylamid beim Erhitzen dieser Lebensmittel über 120°C erscheint ausgeschlossen.

Für Acrylamid existieren keine gesetzlichen Höchstwerte. Zur Regulierung von Acrylamid in Lebensmitteln wurde die Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20.11.2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (ABl. EU L 304/24 vom 21.11.2017) veröffentlicht. Die Verordnung richtet sich bzgl. der Minimierungsmaßnahmen an Lebensmittelunternehmer, beinhaltet darüber hinaus aber auch Richtwerte für den Acrylamidgehalt in bestimmten Produkten. Anhand dieser Richtwerte ist eine Verifizierung der Wirksamkeit der beschriebenen Minimierungsmaßnahmen möglich. Außerdem definiert die Verordnung Anforderungen an die Probenahme sowie die analytischen Leistungskriterien.

Verpflichtende Minimierungsmaßnahmen wurden für folgende Lebensmittelgruppen festgelegt:

- Pommes frites und vergleichbare Erzeugnisse mit dem Richtwert 500 µg/kg

- Kartoffelchips, Snacks, Cracker und vergleichbare Erzeugnisse auf Kartoffelbasis mit dem Richtwert 750 µg/kg
- Brot je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 50-100 µg/kg
- Frühstückszerealien außer Porridge je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 150-300 µg/kg
- Feine Backwaren je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 300-800 µg/kg
- Kaffee je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 400-850 µg/kg
- Kaffeemittel je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 500-4000 µg/kg
- Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder je nach Produkt mit den Richtwerten zwischen 40-150 µg/kg

Die Lebensmittelunternehmer erstellen eigene Analysen zu den Acrylamidgehalten und überprüfen im Falle der Überschreitung der in der Verordnung festgelegten Benchmarks ihre Maßnahmen zur Risikominimierung. Mittels Anwendung der Minimierungsmaßnahmen sollen Acrylamidgehalte unterhalb dieser Richtwerte erreicht werden. Die EU sieht keine Sanktionierung bei Überschreitung der Richtwerte vor, erhöhte Werte weisen aber auf die Notwendigkeit der Überprüfung der Wirksamkeit der angewandten Minimierungsmaßnahmen hin.

Die in der Verordnung aufgeführten Benchmarks werden alle drei Jahre von der Kommission überprüft, erstmals drei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung. Dabei stützt sich die Überprüfung auf Daten, die von den zuständigen Behörden und Lebensmittelunternehmern zur Verfügung gestellt wurden. Die Verordnung trat am 11.12.2017 in Kraft und gilt ab dem 11.04.2018. Ein weiterer Auslegungsleitfaden wird für Frühjahr 2018 erwartet.

Änderungen der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009

(mm) Die Europäische Kommission hat eine weitere Änderungsverordnung zur europäischen Kosmetikverordnung veröffentlicht.

Verordnung (EU) 2017/2228 der Kommission vom 04.12.2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 319/2 vom 05.12.2017). Mehrere Mitgliedstaaten haben auf Sicherheitsprobleme im Zusammenhang mit der Verwendung von Erdnussöl sowie seinen Extrakten und Derivaten in kosmetischen Mitteln hingewiesen. Es wurden Bedenken geäußert, dass durch die dermale Exposition gegenüber Erdnussöl bei Verwendung kosmetischer Mittel eine Sensibilisierung gegenüber Erdnüssen ausgelöst werden könnte. Ferner haben einige Mitgliedstaaten auf Sicherheitsprobleme im Zusammenhang mit kosmetischen Mitteln, die hydrolysierte Weizenproteine enthalten, aufmerksam gemacht. Derartige kosmetische Mittel haben in einer Reihe von gemeldeten Fällen Kontakturtikaria verursacht, auf die nach dem Verzehr von Lebensmitteln mit Weizenproteinen ein anaphylaktischer Schock folgte. Der wissenschaftliche Ausschuss „Verbrauchersicherheit“ (SCCS) bestätigte diese Bedenken in seinen überarbeiteten Stellungnahmen. Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 wurde daher entsprechend geändert. Ab dem 25.09.2018 dürfen kosmetische Mittel, die Erdnussöl, dessen Extrakte und Derivate bzw. hydrolysierte Weizenproteine enthalten und nicht dieser Beschränkung entsprechen, in der EU nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Ab dem 25.12.2018 dürfen kosmetische Mittel, die Erdnussöl, Extrakte und Derivate bzw. hydrolysierte Weizenproteine enthalten und nicht dieser Beschränkung entsprechen, in der EU nicht mehr bereitgestellt werden.

Am 09.12.2017 erschien die Berichtigung der Verordnung (EU) 2017/2228 der Kommission vom 04.12.2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 319 vom 05.12.2017) im europäischen Amtsblatt L 326/55.

Einfuhrkontrollen – Aktualisierung der Liste der Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs

(mm) Die Liste der Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, die verstärkten amtlichen Kontrollen am benannten Eingangsort unterliegen, wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2298 der Kommission vom 12.12.2017 aktualisiert (ABl. EU L 329/26 vom 13.12.2017). Die Liste

findet sich in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009. Dieser Anhang wird durch den Anhang der vorliegenden Durchführungsverordnung ersetzt. Folgendes Erzeugnis wird neu in die Liste aufgenommen: Paprika (*Capsicum* spp.) aus Indien und Pakistan. Die Einträge folgender Erzeugnisse werden ergänzt: Pistazien aus den Vereinigten Staaten, zukünftig auch für geröstete Pistazien, Paprika (*Capsicum* spp.) aus Thailand und Vietnam, auch gefrorene Paprika, getrocknete Weintrauben, die unter den KN-Code 0806 20 fallen, auch getrocknete Weintrauben, die ohne weitere Behandlung zerkleinert oder zu einer Paste verarbeitet wurden. Folgende Erzeugnisse werden gestrichen: Tafeltrauben aus Ägypten, Auberginen/Melanzani aus Thailand. Die Verordnung gilt seit dem 01.01.2018.

Mit der Durchführungsverordnung wird zudem die Möglichkeit eingeführt, Kontrollen für gelistete Erzeugnisse am Bestimmungsort durchzuführen. Dafür müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein. Dazu zählt unter anderem, dass die Probenahme am benannten Eingangsort aufgrund der hohen Verderblichkeit des Erzeugnisses oder der Besonderheiten der Verpackung zwangsläufig zu einem ernstesten Risiko für die Lebensmittelsicherheit oder einer unannehmbaren Schädigung des Erzeugnisses führen würde. Bisher waren Ausnahmen nur möglich, wenn Erzeugnisse neu in die Liste aufgenommen wurden.

Genehmigungen für nicht nur geringfügige Änderungen der Spezifikation von geschützten Lebensmitteln

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2418 der Kommission vom 19.12.2017 wurde die nicht geringfügige Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung („Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ [g.g.A.]) veröffentlicht (ABl. EU L 343/54 vom 22.12.2017). Das Verpacken der Würste wurde unter Nr. 5 e ergänzt. Das Verpacken der Nürnberger (Rost-)Bratwürste erfolgt traditionell im Betrieb des Herstellers und damit im abgegrenzten geografischen Gebiet. Insbesondere die Qualität der Würste erfordert eine schnelle Verpackung, um die Frische und die geschmacklichen Eigenschaften zu erhalten. Nürnberger (Rost-)Bratwürste sind sehr empfindliche Hackfleischprodukte mit einer besonders feinen Würzung, die eine relativ kurze Haltbarkeit besitzen und durchgehend gekühlt werden müssen. Erfolgt die Verpackung nicht unmittelbar nach der Produktion, kann dies zu einer nachhaltigen Qualitätseinbuße führen. Die genauen Spezifikationen sind im ABl. EU C 292/12 vom 02.09.2017 veröffentlicht.

Ebenso erfolgte mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/111 der Kommission vom 12.01.2018 die Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung („Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“ [g.g.A.]), (ABl. EU L 20/1 vom 25.01.2018).

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert

(mm) Am 18.01.2018 wurde im Amtsblatt der Europäischen Union L 13/21 die Verordnung (EU) Nr. 2018/74 der Kommission „zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Phosphorsäure – Phosphaten – Di-, Tri- und Polyphosphaten (E 338–452) in tiefgefrorenen vertikalen Fleischspießen“ veröffentlicht. Damit ist die zusatzstoffrechtliche Frage, ob tiefgefrorenen Dönerspießen Phosphate zugesetzt werden dürfen, seitens des europäischen Ordnungsgebers mit positivem Ergebnis geregelt worden. Damit würde eine bisherige Gesetzeslücke geschlossen.

Im europäischen Amtsblatt wurden zudem folgende weiteren Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Verordnung (EU) 2018/75 der Kommission vom 17.01.2018 (in Bezug auf die Spezifikationen für mikrokristalline Cellulose (E 460[ij]), ABl. EU L 13/24 vom 18.01.2018)

- Verordnung (EU) 2018/97 der Kommission vom 22.01.2018 (hinsichtlich der Verwendung von Süßungsmitteln in feinen Backwaren), ABl. EU L 17/11 vom 23.01.2018
- Verordnung (EU) 2018/98 der Kommission vom 22.01.2018 (in Bezug auf Calciumsorbat [E 203]), ABl. EU L 17/14 vom 23.01.2018.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff angepasst

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2018/79 der Kommission vom 18.01.2018 wurde die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 geändert (ABl. EU L 14/31 vom 19.01.2018). Die in der Verordnung enthaltene Unionsliste (Anhang I) der zugelassenen Stoffe, die in Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, verwendet werden können, wurde an die neuesten Erkenntnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit angepasst.

EU-Leitfaden erleichtert Lebensmittelspenden

(mm) Die EU-Kommission hat am 16.10.2017 Leitlinien angenommen, um Lebensmittelspenden in der EU zu erleichtern. Die EU-Leitlinien sollen Spendern und Empfängern von überschüssigen Lebensmitteln helfen, die Voraussetzungen in Bezug auf die Lebensmittelhygiene und die Transparenz für Verbraucher zu erfüllen, um damit Lebensmittelspenden zu gewährleisten, die auch sicher sind.

Der Anwendungsbereich der EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden umfasst die Verwertung und Umverteilung von Lebensmitteln durch Lebensmittelunternehmer, die vom entsprechenden Inhaber unentgeltlich bereitgestellt werden. Unter Lebensmittelumverteilung versteht man die Rückgewinnung, das Einsammeln und die Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln an Menschen, insbesondere an Bedürftige. Die überschüssigen Lebensmittel würden andernfalls als Abfall entsorgt. Überschüssige Lebensmittel – bestehend aus fertigen Lebensmittelerzeugnissen (einschließlich frischem Fleisch, Obst und Gemüse), halbfertigen Erzeugnissen oder Lebensmittelzutaten – können aus unterschiedlichen Gründen auf jeder Stufe der Lebensmittelerzeugungs- und -vertriebskette anfallen. In der Landwirtschaft und im verarbeitenden Gewerbe können Überschüsse z.B. dann entstehen, wenn sie die Hersteller- und/oder Verbraucherspezifikationen nicht erfüllen oder es zu Herstellungs- und Kennzeichnungsfehlern kommt. Grundsätzlich dürfen überschüssige Lebensmittel laut den Leitlinien dann umverteilt werden, wenn sie für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind und alle Lebensmittelsicherheitsvorgaben erfüllen.

Alle Tätigkeiten, die mit der Abgabe von Lebensmitteln zusammenhängen, gelten als „Inverkehrbringen“ von Lebensmitteln, unabhängig davon, ob diese Tätigkeiten auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht. Die Hauptverantwortung für die Einhaltung aller Anforderungen des EU- und nationalen Lebensmittelrechts lastet nach den Leitlinien auf den Lebensmittelunternehmern, und zwar auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen.

Alle Verbraucher müssen im selben Maße durch dieselben Lebensmittelsicherheitsnormen geschützt werden, unabhängig davon, ob die Lebensmittel direkt an die Verbraucher vermarktet werden oder ob sie durch Umverteilungs- und andere Wohltätigkeitsorganisationen an Bedürftige verteilt werden. Dementsprechend gelten die Lebensmittelhygienevorschriften, die bei gewerblichen Tätigkeiten eingehalten werden müssen, auch für die Tätigkeiten von Umverteilungs- und Wohltätigkeitsorganisationen. Zu den relevantesten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinsichtlich der Lebensmittelumverteilung zählen die Leitlinien, die Registrierung der Einrichtung bei den zuständigen Behörden, die Anwendung guter Hygienepraktiken entsprechend Anhang II dieser Verordnung und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze. Weitere Anforderungen ergeben sich aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei der Umverteilung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Die Umverteilung überschüssiger Lebensmittel aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe sowie dem Lebensmittelversorgungssektor ist möglich, aber aus hygienischen Gründen beschränkt.

Auch die Kennzeichnung umverteilter Lebensmittel muss mit den einschlägigen EU- und einzelstaatlichen Vorschriften übereinstimmen und den Endempfängern zur Verfügung gestellt werden. Die Leitlinien verweisen dazu auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Sofern ein Lebensmittel mit mangelhafter Kennzeichnung vor der Umverteilung nicht neu gekennzeichnet werden kann, muss

der Verantwortliche der Umverteilungs- und/oder Wohltätigkeitsorganisation alle erforderlichen Informationen zur Verfügung stellen, um sicherzustellen, dass Letztere ihren Verpflichtungen zur Information des Endempfängers über das Lebensmittel nachkommen kann. Beim Spenden von Lebensmitteln, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind, sollten die Lebensmittelspender sicherstellen, dass die Produkte bei deren Lieferung an Wohltätigkeitsorganisationen noch ausreichend lange haltbar sind. Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums in Verkehr zu bringen, ist erlaubt. Der Lebensmittelunternehmer muss jedoch sicherstellen, dass die Lebensmittel für den menschlichen Verzehr nach wie vor unbedenklich sind, und die Verbraucher darüber informieren, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist (<https://ec.europa.eu>).

Glyphosat: Zulassung verlängert

(mm) Die Vertreter der Mitgliedstaaten stimmten auf der Sitzung des Berufungsausschusses am 27.11.2017 der Zulassung des Herbizids Glyphosat für weitere fünf Jahre bis 15.12.2022 zu.

Die Zustimmung erfolgte mit qualifizierter Mehrheit. Eine qualifizierte Mehrheit ist dann erreicht, wenn eine Mehrheit von 55 Prozent der Staaten, die mindestens 65 Prozent der EU-Bevölkerung repräsentieren, für (oder gegen) den Kommissionsvorschlag stimmen. Bei der Abstimmung haben sich 18 Vertreter der Mitgliedstaaten (65,71 % der EU-Bevölkerung) für, 9 (32,26 % der EU-Bevölkerung) dagegen gestimmt. Ein Mitgliedstaat (2,02 % der EU-Bevölkerung) enthielt sich der Abstimmung.

Am 15.06.2017 hat die ECHA (Europäische Chemieagentur) ihre Einschätzung zu dem Herbizid Glyphosat überreicht und festgestellt, Glyphosat sei weder mutagen noch reproduktionstoxisch. Spätestens sechs Monate nach diesem Termin musste eine Entscheidung gefallen sein, ob die Zulassung für Glyphosat verlängert wird oder nicht. Daraufhin hat der zuständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed, PAFF Committee), der aus Vertretern der Mitgliedstaaten auf Expertenebene besteht, unter anderem über die vorgeschlagene Zulassungsdauer von fünf Jahren, die vorliegenden wissenschaftlichen Gutachten, den Einfluss auf die Artenvielfalt und Bürgerinitiativen diskutiert. Am 9. November hat der PAFF-Ausschuss abgestimmt, wobei sich weder eine qualifizierte Mehrheit für noch gegen die Verlängerung der Zulassung von Glyphosat für fünf Jahre aussprach (14 Ja-Stimmen, neun Nein-Stimmen und fünf Enthaltungen). Erst nach erneuter Beratung kam es im Berufungsausschuss am 27.11.2017 zur Zustimmung aufgrund des oben genannten Abstimmungsergebnisses, bei dem sich bisher enthaltende Mitgliedstaaten zur Zustimmung entschließen konnten, darunter auch Deutschland.

In Reaktion auf die Europäische Bürgerinitiative „Verbot von Glyphosat und Schutz von Menschen und Umwelt vor giftigen Pestiziden“ hat die Europäische Kommission am 12.12.2017 für das kommende Frühjahr einen Vorschlag für einen Rechtsakt angekündigt, mit dem die Transparenz und die Qualität der Studien bei der wissenschaftlichen Wirkstoffbewertung verbessert werden sollen. Das Verfahren für die Zulassung, die Beschränkung oder das Verbot von Pestiziden soll künftig transparenter gestaltet werden.

Jahresbericht 2016 des RASFF-Schnellwarnsystems veröffentlicht

(mm) Im europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel werden auf der Grundlage des Art. 50 der EU-Basis-Verordnung 178/2002 diverse Meldungen veröffentlicht. Dieses System wurde seitens der EU eingeführt, damit den europäischen Kontrollbehörden relevante Informationen über Risiken und Gefahren im Zusammenhang mit Lebens- und Futtermitteln schneller zur Verfügung stehen und somit seitens der Behörde schneller gehandelt werden kann, um Gesundheitsgefahren oder andere schwerwiegende Schädigungen vom Verbraucher abzuwenden.

Danach sind im Berichtsjahr insgesamt 2.993 Primär-Meldungen eingegangen. Darunter waren 847 Warnmeldungen („alert“), 378 Meldungen zur Information über das mögliche Auftreten in anderen Mitgliedstaaten („information notifications for follow up“), 598 Meldungen zur Kenntnis über ein Produkt, das nur im meldenden Staat im Verkehr bzw. nicht mehr im Verkehr ist („information for attention“) und 1.170 Grenzzurückweisungen („border rejection notifications“).

Im Vergleich zum Jahr 2015 ging die Zahl der Primärmeldungen um 1,8 % zurück. Dagegen nahmen die Warnmeldungen („alert“) um 9 % deutlich zu. Damit setzt sich der Trend auch im mehrjährigen Vergleich fort, wonach seit 2012 die Zahl der Warnmeldungen zugenommen hat, wohingegen die Grenzzurückweisungen mit Ausnahme 2015 weniger geworden sind. Der Anstieg der Warnmeldungen macht deutlich, dass die Mitglieder des Netzwerks verstärkt im Handel auf Produkte achten, von denen ernste Risiken ausgehen. Dies zeigt wiederum, dass die Effizienz des Netzwerks zunimmt.

Nachfolgend eine Zusammenfassung über die Warnmeldungen der EU-Länder von 2016:

- Unter den Warnmeldungen stellen pathogene Mikroorganismen die häufigste Ursache dar (352 von 847 Meldungen [42 %]).
- Weitere Ursachen für Warnmeldungen sind z.B. Allergene, Fremdkörper, Mykotoxine, Pestizide, Histamin usw.
- Salmonellen waren die am häufigsten gemeldeten Krankheitserreger (170 von 352 Meldungen [48 %]). Weiterhin waren belastete Eier und Geflügelfleisch eine Hauptursache von Salmonellosen.
- *Listeria monocytogenes* ist auch 2016 wieder eine häufige Ursache von Warnmeldungen gewesen. Betroffene Lebensmittel waren z.B. Räucherlachs, Rohmilchkäse sowie Fleisch- und Wursterzeugnisse.
- Pathogene *Escherichia coli* (auch STEC/EHEC) sind z.B. in Käse und Rohwurst gemeldet worden.
- Noroviren in lebenden Austern und *Campylobacter* in Geflügelfleisch haben ebenfalls mehrere Warnmeldungen ausgelöst.
- Bei den „Fremdkörper-Warnmeldungen“ waren meist Stücke bzw. Teile von Metall, Plastik, Glas, aber auch Insekten die Ursachen davon (106 von 847 Meldungen [13 %]). Betroffene Lebensmittel sind häufig Getreideerzeugnisse (Cerealien, Mehle etc.), Backwaren, Fertiggerichte, Obst und Gemüse sowie Milch- und Milcherzeugnisse.
- Milch, Soja, Gluten, Nüsse und Sulfite lagen prozentual deutlich über der Hälfte aller aufgrund von Allergenen ausgelösten Warnmeldungen. Insgesamt waren 107 von 847 Warnmeldungen durch Allergene bedingt (13 %).
- Bei den Schwermetallen spielten insbesondere Warnmeldungen über Quecksilber in Schwertfisch eine dominierende Rolle. Blei und Cadmium wurden nur in seltenen Fällen gemeldet. Insgesamt waren es 10 % der Fälle (88 von 847 Meldungen).
- Mykotoxine waren in 6 % der Fälle (53 von 847 Meldungen) die Ursache von Warnmeldungen. Der größte Anteil davon wurde verursacht durch Allergene und Ochratoxin A. Fumonisine, Deoxynivalenol (DON) und Citrinin traten deutlich seltener auf (<https://ec.europa.eu>).

Recht der Lebensmittelbedarfsgegenstände auf dem Prüfstand

(mm) Die Europäische Kommission hat eine Road Map zur Evaluierung der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, veröffentlicht. Die europäische Rahmenverordnung gilt für alle Lebensmittelbedarfsgegenstände und ist die zentrale Rechtsvorschrift in diesem Bereich. Die Evaluierung stellt den Auftakt eines langfristig angelegten gesetzgeberischen Prozesses dar. Je nachdem, mit welchem Ergebnis die Evaluierung abgeschlossen wird, wird sich auch herausstellen, wie umfangreich die Überarbeitung der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 bzw. deren weitere Implementierung ausfallen wird.

Italien verschärft Strafen in Sachen Lebensmittelsicherheit

(mm) Die italienische Regierung verschärft im Kampf gegen Plagiatprodukte im Lebensmittelbereich die Strafen. Erstmals wird das Vergehen des „sanitären Desasters“ ins italienische Strafbuch eingeführt, wobei es um die Bestrafung der Vergiftung und Kontaminierung von Wasser und Lebensmitteln geht. Außerdem werden Vergehen schärfer geahndet, die eine Gefährdung der öffentlichen Gesundheit verursachen können.

Strafen sind auch vorgesehen, wenn Lebensmittel nicht aus dem Markt gezogen werden, die den Tod oder eine schwere Gesundheitsgefährdung für die Konsumenten verursachen können. Die Regierung

will sich auch verstärkt gegen die sogenannte „Agropiraterie“ einsetzen. Produkte mit gefälschtem Qualitätssiegel oder falscher biologischer Herkunftsbezeichnung zu verkaufen, kann somit teuer zu stehen kommen. Um diesen Vergehen vorzubeugen, soll die Produktionskette im Lebensmittelbereich strenger kontrolliert werden. Unternehmen soll die Erfüllung der Kontrollen in punkto Qualität erleichtert werden. Die nun geregelte Wirtschaftsbranche generiere in Italien einen Umsatz von 21,8 Milliarden Euro und muss daher mit allen Mitteln vor Plagiaten geschützt werden.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Delegierte Verordnung (EU) 2017/2168 der Kommission vom 20.09.2017 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier aus Freilandhaltung bei Beschränkungen des Zugangs der Hennen zu einem Auslauf im Freien (ABl. EU L 306/6 vom 22.11.2017)
- Verordnung (EU) 2017/2229 der Kommission vom 04.12.2017 zur Änderung des Anhangs I der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte für Blei, Quecksilber, Melamin und Decoquinat (ABl. EU L 319/6 vom 05.12.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/2273 der Kommission vom 08.12.2017 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. EU L 326/46 vom 09.12.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/2281 der Kommission vom 11.12.2017 zur Genehmigung einer Anhebung der Grenzwerte für die Anreicherung von Wein aus Trauben der Ernte 2017 in bestimmten Weinanbaugebieten Deutschlands und in allen Weinanbaugebieten Dänemarks, der Niederlande und Schwedens (ABl. EU L 328/17 vom 12.12.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/2329 der Kommission vom 14.12.2017 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 333/29 vom 15.12.2017)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2448 der Kommission vom 21.12.2017 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte 305423 × 40-3-2 (DP-3Ø5423-1 × MON-Ø4Ø32-6) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9040), (ABl. EU L 346/6 vom 28.12.2017)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2449 der Kommission vom 21.12.2017 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte DAS-68416-4 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9041), (ABl. EU L 346/12 vom 28.12.2017)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2450 der Kommission vom 21.12.2017 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte DAS-44406-6 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9042), (ABl. EU L 346/16 vom 28.12.2017)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2451 der Kommission vom 21.12.2017 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte FG72 ×

A5547-127 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9043), (ABl. EU L 346/20 vom 28.12.2017)

- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2452 der Kommission vom 21.12.2017 über die Erneuerung der Zulassung für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais 1507 (DAS-Ø15Ø7-1) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9044), (ABl. EU L 346/25 vom 28.12.2017)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2453 der Kommission vom 21.12.2017 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Raps MON 88302 × Ms8 × Rf3 (MON-883Ø2-9 × ACSBNØØ5-8 × ACS-BNØØ3-6), MON 88302 × Ms8 (MON-883Ø2-9 × ACSBNØØ5-8) und MON 88302 × Rf3 (MON-883Ø2-9 × ACS-BNØØ3-6) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 9045), (ABl. EU L 346/31 vom 28.12.2017)
- Verordnung (EU) 2017/2460 der Kommission vom 30.10.2017 zur Änderung von Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz im Hinblick auf das Verzeichnis der EU-Referenzlaboratorien, ABl. EU L 348/34 vom 29.12.2017
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2017/978 der Kommission vom 09.06.2017 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 Fluopyram, Hexachlorcyclohexan (HCH), Alpha-Isomer, Hexachlorcyclohexan (HCH), Beta-Isomer, Hexachlorcyclohexan (HCH), Summe der Isomere außer dem Gamma-Isomer, Lindan (Hexachlorcyclohexan (HCH), Gamma-Isomer), Nikotin und Profenofos in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 151 vom 14.06.2017), (ABl. EU L 11/7 vom 16.01.2018)
- Verordnung (EU) 2018/70 der Kommission vom 16.01.2018 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 Ametoctradin, Chlorpyrifos-methyl, Cyproconazol, Difenconazol, Fluazinam, Flutriafol, Prohexadion und Natriumchlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 12/24 vom 17.01.2018)
- Verordnung (EU) 2018/73 der Kommission vom 16.01.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf Höchstgehalte an Rückständen von Quecksilberverbindungen in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 13/8 vom 18.01.2018)
- Verordnung (EU) 2018/78 der Kommission vom 16.01.2018 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 2-Phenylphenol, Bensulfuron-methyl, Dimethachlor und Lufenuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 14/6 vom 19.01.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/83 der Kommission vom 19.01.2018 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 im Hinblick auf die Liste von Drittländern und Teilen 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 16/6 vom 20.01.2018)
- Verordnung (EU) 2018/62 der Kommission vom 17.01.2018 zur Ersetzung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates (Text von Bedeutung für den EWR), (ABl. EU L 18/1 vom 23.01.2018)

NACHFOLGEND WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

Lebensmittelzusatzstoffe: Neues DIY-Tool der EFSA zur Expositionsabschätzung

(mm) Seit Anfang Dezember 2017 können Antragsteller ihre eigenen Expositionsabschätzungen für Lebensmittelzusatzstoffe erstellen – dank der neuen nutzerfreundlichen Version eines Tools namens FAIM (Food Additives Intake Model).

FAIM basiert auf Daten zum Lebensmittelverzehr, die von den Mitgliedstaaten für verschiedene Bevölkerungsgruppen erhoben werden. Es ermöglicht die Berechnung der Exposition gegenüber neuen Lebensmittelzusatzstoffen bzw. Zusatzstoffen, die bereits zugelassen sind und für die eine neue Verwendung vorgeschlagen wird. Es kann auch in anderen Arbeitsbereichen der EFSA, z.B. für neuartige Lebensmittel, eingesetzt werden. Die Abschätzung der Exposition ist einer der Hauptschritte bei der Risikobewertung. Dabei geht es um die eingehende Beantwortung der Frage, wer oder was einer Gefahr in welchen (zu quantifizierenden) Mengen ausgesetzt ist.

In das Tool wird eingegeben, in welchen Konzentrationen der zu bewertende Lebensmittelzusatzstoff in den betreffenden Lebensmittelkategorien vorkommt. Anschließend kann anhand der in der Datenbank enthaltenen Informationen zum individuellen Lebensmittelverzehr die entsprechende Exposition berechnet werden (www.efsa.europa.eu).

EFSA-Journal: Sonderausgabe zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr

(mm) Die Arbeiten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (Dietary Reference Values – DRVs) finden sich nun alle zusammen in einer Sonderausgabe des EFSA-Journals. Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sind wichtige Hilfsmittel, die u.a. von Fachkräften im Gesundheitswesen, Wissenschaftlern, Risikomanagern und politischen Entscheidungsträgern genutzt werden. Sie liefern die wissenschaftliche Grundlage für die Ernährungsberatung und -planung für gesunde Menschen sowie für viele andere Zwecke.

In den vergangenen sieben Jahren hat das EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA-Gremium) 32 wissenschaftliche Gutachten erstellt, in denen Referenzwerte für die Zufuhr von Wasser, Fetten, Proteinen, Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Energie sowie von 14 Vitaminen und 13 Mineralien empfohlen werden. Zusätzlich zu den vollständigen Gutachten gibt ein zusammenfassender Bericht einen Überblick über die wichtige Arbeit des NDA-Gremiums in diesem Bereich. Der Bericht enthält Zusammenfassungen aller 32 Gutachten zusammen mit Überblickstabellen und Anhängen. Der zusammenfassende Bericht ist nicht als Ersatz für die ursprünglichen Gutachten gedacht. Für die ausführlichen Begründungen der Werte, die für die einzelnen Nährstoffe empfohlen werden, möchten wir die Leser auf die vollständigen Gutachten verweisen.

Sämtliche Dokumente sind über eine einzige Seite im EFSA-Journal, der frei zugänglichen wissenschaftlichen Online-Zeitschrift der Behörde, abrufbar (www.efsa.europa.eu).

Salmonellenfälle in der EU nicht mehr rückläufig

(mm) Die Zahl der in der EU erworbenen Infektionen mit Salmonella Enteritidis ist seit 2014 um drei Prozent angestiegen, heißt es in dem Bericht, der vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erstellt wurde. Bei Legehennen stieg die Prävalenz im selben Zeitraum von 0,7 Prozent auf 1,21 Prozent. Für Kinder im Alter von 7 bis 11 Monaten bestimmte das Gremium eine angemessene Aufnahmemenge (Adequate Intake – AI) von 0,4 mg pro Tag.

Der gemeinsam von EFSA und ECDC erstellte Bericht über Trends und Ursachen von Zoonosen stützt sich auf Daten für 2016 aus allen 28 Mitgliedstaaten der Europäischen Union. Für einige Zoonoseerreger enthält der Bericht Daten aus neun weiteren europäischen Ländern (Island, Norwegen,

Schweiz und Liechtenstein, Albanien, Bosnien und Herzegowina, Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Montenegro, Serbien).

Im Jahr 2016 wurden in der EU 94.530 Salmonellosefälle bei Menschen gemeldet. *S. Enteritidis* – der meistverbreitete Salmonellentyp – war für 59 Prozent aller Salmonellosefälle mit Ursprung in der EU verantwortlich und ist vor allem mit dem Verzehr von Eiern, Eiprodukten und Geflügelfleisch verbunden.

Campylobacter, der am häufigsten gemeldete Krankheitserreger beim Menschen, wurde bei 246.307 Personen nachgewiesen – ein Anstieg von 6,1 Prozent gegenüber 2015. Trotz der hohen Fallzahlen war die Zahl der Todesfälle gering (0,03 %). Hohe *Campylobacter*-Konzentrationen wurden in Hühnerfleisch festgestellt.

Listeria-Infektionen, die im Allgemeinen schwerwiegender sind, mussten in 97 Prozent der gemeldeten Fälle stationär behandelt werden. Im Jahr 2016 war die Listeriose mit 2.536 Fällen (eine Zunahme von 9,3 %) und 247 gemeldeten Todesfällen weiter auf dem Vormarsch. Die meisten Todesfälle treten bei Menschen im Alter von über 64 Jahren auf (Sterberate: 18,9 %). Besonders gefährdet sind Menschen über 84 Jahre (Sterberate: 26,1 %). *Listeria*-Konzentrationen überschritten nur selten die gesetzlichen Grenzwerte für verzehrfertige Lebensmittel.

Mit 4.786 im Jahr 2016 gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ist ein leichter Anstieg im Vergleich zu 2015 (4.362 Ausbrüche) zu verzeichnen; die Zahl ist jedoch vergleichbar mit den durchschnittlichen EU-Ausbruchszahlen im Zeitraum 2010–2016.

Durch Salmonellen hervorgerufene Ausbrüche nehmen zu, wobei *S. Enteritidis* im Jahr 2016 für einen von sechs lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen verantwortlich war.

Salmonella-Bakterien waren die häufigste Ursache lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche (22,3 %) – ein Anstieg von 11,5 Prozent im Vergleich zu 2015. Sie verursachten die höchste Belastung bezogen auf die Zahl der Krankenhausaufenthalte (1.766 – 45,6 % aller stationären Behandlungen) sowie auf die Zahl der Todesfälle (10–50 % aller tödlich verlaufenden Ausbruchsfälle). Salmonellen in Eiern führten zur höchsten Zahl von Ausbruchsfällen (1.882) (www.efsa.europa.eu).

ENVI-Ausschuss des Europäischen Parlaments besucht EFSA

(mm) Eine Abordnung des Ausschusses für Umweltfragen, öffentliche Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI-Ausschuss) des Europäischen Parlaments (EP) unter der Leitung der Ansprechpartnerin der EFSA im EP Pilar Auyso (MdEP) war vom 18. bis 19. Dezember 2017 in Parma zu Gast. Abgeordnete des ENVI-Ausschusses besuchen die EFSA alle zwei Jahre, um unterschiedlichste Themen zu besprechen. Dies umfasst die tägliche Arbeit der Behörde ebenso wie wissenschaftliche Aktivitäten, wobei der Schwerpunkt auf Pestiziden, neuen Technologien, GVO, Antibiotikaresistenz, Tiergesundheit und Tierschutz liegt (www.efsa.europa.eu).

Unbedenkliche Aufnahmemenge für 3-MCPD in pflanzlichen Ölen und Lebensmitteln revidiert

(mm) Sachverständige der EFSA haben mittels eines aktualisierten wissenschaftlichen Ansatzes erneut die möglichen langfristigen negativen Auswirkungen des bei der Lebensmittelverarbeitung entstehenden Schadstoffs 3-MCPD auf Nieren und männliche Fruchtbarkeit bewertet. Die Aufnahmemengen von 3-MCPD in Lebensmitteln werden für die Mehrzahl der Verbraucher als sicher angesehen; für Verbraucher in jüngeren Altersgruppen mit hoher Aufnahme gibt es hingegen potenzielle gesundheitliche Bedenken. Im schlimmsten Fall könnten Kleinkinder, die ausschließlich Säuglingsanfangsnahrung erhalten, die unbedenkliche Aufnahmemenge leicht überschreiten.

Bei der chemischen Verbindung 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und damit verwandten Substanzen, die als 3-MCPD-Ester bezeichnet werden, handelt es sich um Prozesskontaminanten, die in einigen verarbeiteten Lebensmitteln sowie Pflanzenölen, hauptsächlich Palmöl, zu finden sind. 3-MCPD und seine Ester bilden sich unbeabsichtigt in diesen Lebensmitteln, insbesondere bei der Raffination von Ölen. Das Sachverständigengremium der EFSA für Kontaminanten bewertete die potenziellen Risiken

von 3-MCPD erstmals im Jahr 2016, zusammen mit einer anderen, während der Lebensmittelverarbeitung entstehenden Gruppe von Schadstoffen, den sogenannten Glycidylfettsäureestern (GE). Die EFSA kam seinerzeit zu dem Schluss, dass GE gesundheitliche Bedenken aufwerfen, da sie sowohl genotoxisch als auch karzinogen sind, d.h. sie können die DNA schädigen und Krebs verursachen. Die Europäische Kommission ist derzeit damit befasst, neue EU-Rechtsvorschriften zur Senkung des GE-Gehalts in pflanzlichen Ölen und Lebensmitteln fertigzustellen. Die vorliegende Aktualisierung bezieht sich ausschließlich auf 3-MCPD und seine Ester, und nicht auf die frühere EFSA-Bewertung von GE, die unverändert bleibt.

Die EFSA beschloss die Überarbeitung ihrer Bewertung, nachdem der Gemeinsame FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) der Vereinten Nationen eine abweichende unbedenkliche Aufnahmemenge (Tolerierbare tägliche Aufnahmemenge – TDI) festlegte. In der Zwischenzeit hat die EFSA die Methode, mit der wir unsere frühere TDI berechneten – den so genannten Benchmark-Dosis-Ansatz (BMD) – aktualisiert. Das Gremium wandte die überarbeitete Methode bei ihrer Neubewertung von 3-MCPD an und erhöhte im Ergebnis die bisherige unbedenkliche Aufnahmemenge um das Zweieinhalbfache.

Tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) für 3-MCPD in µg/kg KG*

EFSA 2017	2,0
JECFA 2016	4,0
EFSA 2016	0,8

* Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht

Die neue TDI der EFSA ist näher an der TDI des JECFA. EFSA und JECFA griffen auf die gleichen toxikologischen Daten zurück, verwendeten jedoch unterschiedliche BMD-Modellierungstechniken. Trotz dieser technischen Unterschiede kamen beide zu den gleichen generellen Schlussfolgerungen hinsichtlich der möglichen negativen Auswirkungen von 3-MCPD und dem Grad der Bedenklichkeit für die öffentliche Gesundheit (www.efsa.europa.eu).

Neue Leitlinien zur Bearbeitung von Anträgen für regulierte Produkte

(mm) In den Ende Januar 2018 veröffentlichten administrativen Leitlinien werden die Grundsätze dargelegt, nach denen die EFSA Anträge für regulierte Produkte bearbeitet. Dies ist Teil der kontinuierlichen Bemühungen der Behörde, Antragsteller während des gesamten Antragsverfahrens zu unterstützen. Die Leitlinien sollen die Transparenz des Verfahrens verbessern und einen kohärenten, soliden, systematischen und effizienten Prozess gewährleisten, der gemäß den einzelnen sektorspezifischen Rechtsvorschriften durchgeführt wird. Das Dokument beschreibt:

- den allgemeinen Ablauf des Antragsverfahrens
- die wichtigsten Schritte des wissenschaftlichen Risikobewertungsprozesses
- den Mechanismus zur Aussetzung, Wiederaufnahme oder Verlängerung einer Bewertung
- den Abschluss des wissenschaftlichen Risikobewertungsverfahrens
- die Veröffentlichung der wissenschaftlichen Ergebnisse

Die administrativen Leitlinien gelten weder für Verfahren im Bereich Pestizide noch für die Neubewertung von Lebensmittelzusatzstoffen.

Die EFSA aktualisiert regelmäßig ihre administrativen Leitlinien, um Änderungen von Rechtsakten und wissenschaftlichen Leitlinien sowie Erfahrungen bei der Bearbeitung und Bewertung von Anträgen Rechnung zu tragen. Antragstellern wird daher empfohlen, stets die neueste, auf der Webseite der EFSA veröffentlichte Fassung des Dokuments zu konsultieren. Die EFSA erhält jedes Jahr rund 500 Mandate im Zusammenhang mit Anträgen für regulierte Produkte. Ihre Bearbeitung wird durch mehr als 34 EU-Richtlinien und Verordnungen geregelt und folgt 39 Arbeitsabläufen (www.efsa.europa.eu).

EFSA bestätigt Gesundheitsbedenken für Hydroxyanthracenderivate in Lebensmitteln

(mm) Einige Substanzen, die zu einer Gruppe von Pflanzeninhaltsstoffen – den sogenannten Hydroxyanthracenderivaten – gehören, können die DNA schädigen und Krebs verursachen, so die EFSA nach Bewertung der Verwendungssicherheit dieser Substanzen in Lebensmitteln. Die Gruppe von Substanzen kommt natürlicherweise in Pflanzen wie Aloe oder Senna vor. Extrakte, die diese enthalten, werden aufgrund ihrer abführenden Wirkung in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. Im Jahr 2013 befand die EFSA, dass Hydroxyanthracenderivate in Lebensmitteln die Darmtätigkeit verbessern können, riet jedoch aufgrund potenzieller Sicherheitsbedenken von der Langzeitanwendung und der Aufnahme hoher Dosen ab. Daraufhin ersuchte die Europäische Kommission die EFSA, die Verwendungssicherheit dieser Pflanzeninhaltsstoffe in Lebensmitteln zu bewerten und Empfehlungen für eine tägliche Aufnahme auszusprechen, die nicht mit nachteiligen gesundheitlichen Auswirkungen verbunden ist.

Ausgehend von den verfügbaren Daten kam die EFSA zu dem Schluss, dass bestimmte Hydroxyanthracenderivate genotoxisch sind (d.h., sie können die DNA schädigen). Daher war es nicht möglich, eine sichere tägliche Aufnahmemenge zu bestimmen. In Tierversuchen wurde darüber hinaus nachgewiesen, dass einige dieser Substanzen Darmkrebs verursachen. Diese Schlussfolgerungen stehen im Einklang mit früheren Bewertungen der pflanzlichen Quellen dieser Stoffe durch andere europäische und internationale Einrichtungen, darunter die Weltgesundheitsorganisation, die Europäische Arzneimittel-Agentur und zuletzt das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (www.efsa.europa.eu).

Listeria-Infektionen nehmen bei gefährdeten Gruppen zu

(mm) In zwei Bevölkerungsgruppen kam es zu einer Zunahme an *Listeria*-Fällen: bei Menschen über 75 Jahren und bei Frauen im Alter von 25 bis 44 Jahren (vermutlich überwiegend in Verbindung mit einer Schwangerschaft). Dies ist eines der wichtigsten Ergebnisse eines wissenschaftlichen EFSA-Gutachtens zu *Listeria monocytogenes* und den Risiken für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr kontaminierter, verzehrfertiger Lebensmittel. Das Gutachten bezieht sich auf den Zeitraum 2008–2015.

Sachverständige begannen mit der Arbeit an dem wissenschaftlichen Gutachten, nachdem der 2015 veröffentlichte EU-Kurzbericht über lebensmittelbedingte Zoonosen für den Zeitraum 2009–2013 eine steigende Tendenz bei Listeriosen aufzeigte. Die Sachverständigen der EFSA kamen zu dem Schluss, dass die höhere Inzidenz von Listeriose bei älteren Menschen wahrscheinlich mit dem erhöhten Anteil von Menschen über 45 Jahren mit Grunderkrankungen wie Krebs und Diabetes zusammenhängt.

Der zunehmende Verzehr verzehrfertiger Lebensmittel und ein verbessertes Monitoringsystem in einigen Mitgliedstaaten könnten ebenfalls zu diesem Trend beigetragen haben.

Die meisten Menschen infizieren sich durch den Verzehr von verzehrfertigen Lebensmitteln wie geräuchertem und Graved-Fisch, wärmebehandeltem Fleisch sowie Weich- und halbfestem Käse. Aber auch andere Lebensmittel – wie fertig zubereitete Salate – können zu Infektionen führen.

Die Sachverständigen schätzten, dass ein Drittel der Listeriose-Fälle auf das Wachstum von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln zurückzuführen sind, die zu Hause zubereitet oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dies unterstreicht, wie wichtig es ist, hygienische Grundregeln zu beachten, beispielsweise die empfohlenen Lagertemperaturen und -zeiten einzuhalten. Internationale Organisationen wie die Weltgesundheitsorganisation empfehlen, Lebensmittel unter 5 °C zu kühlen.

Das wissenschaftliche Gutachten wurde nach der Auswertung von mehr als 200 Kommentaren, die im Rahmen einer öffentlichen Konsultation eingingen, fertiggestellt (www.efsa.europa.eu).

EFSA bewertet Risiken durch Mutterkorn

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihr Gutachten zur Aufnahme von Mutterkornalkaloiden (Ergotalkaloide, EA) über die menschliche und tierische Nahrung (Human and animal dietary exposure to ergot alkaloids) im EFSA-Journal veröffentlicht. Das Gutachten beruht auf der Empfehlung der Kommission (2012/154/EU) aus dem Jahr 2012 für ein Monitoring auf Ergotalkaloide in Futtermitteln und Lebensmitteln (siehe Food & Recht, Mai/2012, S. 5). Danach sollten im Lebensmittelbereich Getreide, Getreideerzeugnisse und verarbeitete/zusammengesetzte Produkte sowie Futtermittel aus Getreide untersucht werden. Bestimmt werden sollten 12 Ergotalkaloide sowie die Gehalte an Sklerotien (Mutterkorn). Ziel der Untersuchungen war es, die chronische und die akute Exposition mit EAs über die Nahrung zu ermitteln.

Dem Gutachten lagen 4.528 Lebensmittelproben und 654 Futtermittelproben zugrunde, die im Zeitraum von 2011 bis 2016 erhoben und untersucht wurden. Für 2.546 Proben wurde neben den Ergotalkaloiden (EA) auch der Anteil an Mutterkorn-Sklerotien bestimmt. Die höchsten Gehalte wurden in Roggen und Roggenerzeugnissen, vornehmlich bei Roh-Getreide oder wenig be- bzw. verarbeitetem Getreide festgestellt. In mehr als drei Viertel der Lebensmittelproben konnten EAs nicht quantifiziert werden. Nur elf Prozent der Lebensmittelproben enthielten quantifizierbare EAs. Die Auswertungen der EFSA zeigten, dass eine eindeutige Korrelation zwischen dem Anteil an Sklerotien und dem Gehalt an Ergotalkaloiden besteht. Somit stellen Sklerotien einen guten Indikator für Ergotalkaloide dar. Die höchste chronische ernährungsbedingte Aufnahme von EAs ergab sich bei Kleinkindern und Kindern mit 0,47 bzw. 0,46 µg/kg Körpergewicht und Tag, d.h. sie lag 2- bis 3-fach höher als für Erwachsene. Unter den Getreideerzeugnissen liefern Misch- und Roggenbrote sowie Brötchen den größten Beitrag zur akuten EA-Aufnahme (www.efsa.europa.eu).

Bewertung von Benzophenon und Ethylacrylat

(mm) Das CEF-Panel (Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine Stellungnahme zur Bewertung von Benzophenon veröffentlicht („Safety of benzophenone to be used as flavouring“). Es ist zu dem Schluss gekommen, dass unter Berücksichtigung der vorliegenden Daten keine Sicherheitsbedenken bei den aktuellen Verwendungsbedingungen gesehen werden. Zudem hat die EFSA eine Stellungnahme zur Bewertung von Ethylacrylat veröffentlicht („Safety of ethyl acrylate to be used as flavouring“). Nach Bewertung neuer Daten und allen vorhergehenden Bewertungen der Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) im Jahr 2006 und der EFSA im Jahr 2010 ist das Panel zu dem Schluss gekommen, dass keine Sicherheitsbedenken für die Verwendung von Ethylacrylat als Aromastoff bei den beabsichtigten Verwendungsbedingungen gesehen werden (www.efsa.europa.eu).

Gemeinsam für mehr Lebensmittelsicherheit in Europa und seinen Nachbarstaaten

(mm) Erdbeeren aus Spanien, Tomaten aus den Niederlanden, Gewürze aus Marokko und Zitrusfrüchte aus Georgien – die Globalisierung der Nahrungsmittelproduktion und des Lebensmittelhandels bietet neue Herausforderungen für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Das Angebot an Lebensmitteln steigt, und deren Sicherheit muss in zunehmend komplexen Lieferketten gewährleistet werden.

Diesbezüglich veröffentlicht das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die vierte, aktualisierte Auflage des EU-Almanachs Lebensmittelsicherheit sowie den neuen ENP-Almanach zur Europäischen Nachbarschaftspolitik (European Neighbourhood Policy).

Die Neuauflage des EU-Almanachs Lebensmittelsicherheit des BfR umfasst 38 Länderprofile, die mit Unterstützung der EFSA-Kontaktstellen der Mitglieds- und Nachbarstaaten (EFSA Focal Points) und der EFSA erstellt und aktualisiert wurden. In dem Nachschlagewerk finden sich alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union sowie Island, Norwegen und die Schweiz, außerdem die benachbarten europäischen Länder der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Montenegro und Serbien sowie die Türkei. Neu dazugekommen sind in der vierten Auflage Albanien, Bosnien-Herzegowina und der Kosovo.

Den erstmalig erscheinenden ENP-Almanach hat das BfR gemeinsam mit der EFSA im Rahmen des European Neighbourhood and Partnership Instruments (ENPI) erarbeitet. Er bietet eine Übersicht über

die Behördenstruktur von Nachbarstaaten der Europäischen Union und beinhaltet folgende Länder: Armenien, Weißrussland (Belarus), Georgien, Israel, Jordanien, Libanon, Moldawien, Marokko, Tunesien und die Ukraine.

Der Schwerpunkt beider Almanache liegt auf der Bewertung gesundheitlicher Risiken. Jedes Länderprofil enthält eine grafische Übersicht der Behördenstruktur sowie eine detaillierte Beschreibung der Aufgaben und Tätigkeiten der Institutionen. Zuständigkeitsbereiche werden anhand von Piktogrammen grafisch dargestellt. So ist den Nachschlagewerken beispielsweise zu entnehmen, welche Institutionen für die gesundheitliche Bewertung von Nahrungsergänzungsmitteln, Tierarzneimittelrückstände oder Gentechnik zuständig sind. Zugleich erfahren die Leserinnen und Leser, welche Ministerien und Einrichtungen das Risikomanagement verantworten, wie Risiken kommuniziert werden und inwieweit Risikobewertung und Risikomanagement institutionell getrennt sind.

Diese Übersicht über die organisatorischen Zusammenhänge und die Zusammenarbeit in der Europäischen Union und ihren Nachbarstaaten erleichtert nicht nur die Suche nach internationalen Partnern, sondern vermeidet auch Doppelarbeit und fördert die Klarstellung von Zuständigkeiten.

Die Broschüre wendet sich an alle, die sich über die Strukturen und Institutionen der Lebensmittelsicherheit informieren möchten, insbesondere an Beschäftigte von Lebensmittelbehörden, an Medien, Verbraucherverbände, Vertreter der Lebensmittelindustrie, der Wissenschaft und der Politik. Die vierte Auflage des EU-Almanachs Lebensmittelsicherheit steht auf der Internetseite des BfR kostenlos in deutscher und englischer Sprache zur Verfügung. Übersetzungen ins Französische, Portugiesische, Spanische und Chinesische folgen. Daneben erschien bereits im Februar 2017 eine Sonderausgabe des EU-Almanachs für die Gemeinschaft der Portugiesisch sprechenden Länder (Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, CPLP). Der ENP-Almanach zur Europäischen Nachbarschaftspolitik liegt in englischer Sprache vor (www.bfr.bund.de).

Tageshöchstmenge für Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln bewertet

(mm) Die Tageshöchstmenge für Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln sollte 250 Milligramm (mg) nicht überschreiten. Dies empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) unter Berücksichtigung neuer Daten. Die erhöhte Zufuhr von Magnesium, z.B. über Nahrungsergänzungsmittel zusätzlich zur Magnesiumaufnahme über die normale Ernährung, kann zu Durchfällen führen. Die genannten Beschwerden durch zu hohe Magnesium-Zufuhren sind innerhalb von ein bis zwei Tagen vollkommen reversibel und stellen für gesunde Personen mit normaler Nierenfunktion kein signifikantes Gesundheitsrisiko dar. Dennoch sind sie als unerwünschte gesundheitliche Wirkungen zu werten. Bei Zufuhren von bis zu 250 mg Magnesium pro Tag zusätzlich zur Magnesiumaufnahme über die normale Ernährung wurden solche Durchfälle nicht beobachtet.

Die Tageshöchstmenge gilt für Personen ab vier Jahren. Für Kleinkinder unter vier Jahren kann aufgrund fehlender Daten keine Tageshöchstmenge abgeleitet werden. Das BfR empfiehlt, die Tageshöchstmenge auf mindestens zwei Einnahmen pro Tag zu verteilen, weil in den meisten Studien, die der Höchstmengenableitung dienten, die Magnesiumzufuhr über zwei oder mehr Portionen pro Tag erfolgte und dies vermutlich die Verträglichkeit erhöht. Im Zusammenhang mit der Aufnahme von Magnesium über die normale Ernährung sind bei gesunden Verbraucherinnen und Verbrauchern bisher keine nachteiligen Effekte beobachtet worden.

Mit seiner Neubewertung lehnt sich das BfR weiterhin an die bisher von dem Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der Europäischen Union (Scientific Committee on Food, SCF), einem Vorläufergremium der Europäischen Lebensmittelbehörde (European Food Safety Authority, EFSA), abgeleitete Tageshöchstmenge für zusätzliche Magnesiumzufuhren an. Das SCF leitete im Jahr 2001 einen Höchstwert von 250 mg Magnesium pro Tag für zusätzliche Magnesiumzufuhren über Nahrungsergänzungsmittel oder angereicherte Lebensmittel ab. Die aktuelle Bewertung des BfR bezieht auch die Ergebnisse neuerer Humanstudien ein. Magnesium ist ein lebensnotwendiger Mineralstoff und ein häufiges Element der Erdkruste sowie des menschlichen Körpers. Es spielt in vielen Stoffwechselprozessen wie auch bei der Bildung von Nukleinsäuren, der Bildung von Knochen,

der Membranphysiologie, der neuromuskulären Reizübertragung und der Muskelkontraktion eine wichtige Rolle (www.bfr.bund.de).

Hygienischer Betrieb von Wasserspendern: Fachgerechte Handhabung und Pflege kann die Keimvermehrung verringern

(mm) Wasserspender sind weit verbreitet und werden von Menschen oft genutzt, um ihren Durst zu stillen. Da Wasser jedoch grundsätzlich nicht frei von Keimen ist, kann der Keimgehalt in freistehenden Wasserspendern, d.h. in Geräten, die nicht an die Trinkwasserleitung eines Gebäudes angeschlossen sind und die wiederverwendbare Wasserbehälter verwenden, insbesondere bei erhöhten Umgebungstemperaturen ansteigen. Darüber hinaus kann das Wasser durch verschmutzte Zapfanlagen verunreinigt werden. Der Konsum besonders keimhaltigen Wassers kann für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften zu einem Gesundheitsrisiko werden.

In vielen Arztpraxen, Geschäften und öffentlichen Gebäuden stehen freistehende Wasserspender, bei denen sich abgefülltes Wasser in wiederverwendbaren Behältern befindet. Durch hohe Umgebungstemperaturen können sich im Wasser vorhandene Bakterien vermehren. Außerdem ist es möglich, dass durch verunreinigte Zapfanlagen Krankheitserreger in das abgefüllte Wasser gelangen. Deshalb sind Geräte zu bevorzugen, die keinen frei zugänglichen Zapfhahn besitzen. Um hohe Keimgehalte im gezapften Wasser zu vermeiden, empfiehlt das BfR in einem Merkblatt, die entsprechenden Geräte in trockenen und staubarmen Räumen fern von Heizquellen und direkter Sonneneinstrahlung aufzustellen. Weiterhin sind Wasserspender nach Angaben der jeweiligen Hersteller durch eingewiesenes Personal zu reinigen und zu desinfizieren. Die Häufigkeit der notwendigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist abhängig von Gerät, Standort und Nutzungsintensität.

Besonders in Krankenhäusern und anderen Einrichtungen, in denen die Wasser-Konsumenten erkrankungs- oder altersbedingt Immun- bzw. Abwehrschwächen aufweisen, sollten zudem Wasserspender bevorzugt werden, die direkt an die Trinkwasserleitung des Gebäudes angeschlossen werden. Falls dies nicht möglich ist, sollte die Reinigungs- und Desinfektionsfrequenz erhöht werden.

Grundsätzlich sollten die in der Betriebsanleitung festgelegten Anweisungen des Herstellers zur Aufstellung, Bedienung, Reinigung, Desinfektion und Wartung der jeweiligen Geräte beachtet werden. Außerdem rät das BfR den Betreibern von freistehenden Wasserspendern, alle Maßnahmen zur Risikominimierung ausreichend zu dokumentieren bzw. durch die Wartungsfirma dokumentieren zu lassen. Im Bedarfsfall sollten diese Unterlagen den zuständigen Behörden vorgelegt werden können (www.bfr.bund.de).

BfR-Höchstmengeempfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln aktualisiert

(mm) In Deutschland greifen etwa 25 bis 30 Prozent der Erwachsenen regelmäßig zu Nahrungsergänzungsmitteln (NEM). Neben Vitaminen und Mineralstoffen enthalten die Produkte teilweise auch andere Stoffe mit physiologischer Wirkung wie Aminosäuren, Fettsäuren, Pflanzenextrakte oder Mikroorganismen. Die Werbung verspricht positive Effekte für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Doch im Allgemeinen versorgt eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung den gesunden Körper mit allen lebensnotwendigen Nährstoffen. Werden zusätzlich hoch dosierte Nahrungsergänzungsmittel eingenommen und ggf. angereicherte Lebensmittel verzehrt, steigt das Risiko für unerwünschte gesundheitliche Effekte durch hohe Nährstoffzufuhren. Verbindliche Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln existieren derzeit jedoch weder auf nationaler noch auf europäischer Ebene, wenngleich in Deutschland und anderen europäischen Ländern in den vergangenen Jahren verschiedene Modelle für die Höchstmengeableitung entwickelt und diskutiert wurden.

Vor diesem Hintergrund hat das BfR seine im Jahr 2004 vorgeschlagenen Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe geprüft und auf Basis neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse überarbeitet. Die Höchstmengen wurden unter Berücksichtigung von drei wesentlichen Parametern abgeleitet: den von

der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) abgeleiteten tolerierbaren höchsten Tagesaufnahmemengen (Tolerable Upper Intake Level, kurz UL), den Zufuhrmengen von Vitaminen und Mineralstoffen durch die übliche Ernährung sowie den jeweiligen Zufuhrreferenzwerten (Recommended Daily Allowance; RDA). Die für Nahrungsergänzungsmittel (und angereicherte sonstige Lebensmittel) zur Verfügung stehende sichere Aufnahmemenge wurde vom BfR durch Bildung der Differenz aus dem UL und der Nährstoffzufuhr aus der üblichen Ernährung abgeleitet. Um sicherzustellen, dass Produkte, die Nährstoffe in diesen Mengen enthalten, nicht nur für Erwachsene gelten, sondern auch für Jugendliche nach derzeitigem Stand des Wissens keine gesundheitlichen Risiken bergen, wurde die Altersgruppe der 15- bis 17-Jährigen als Bezugsgruppe für die Höchstmengenableitung gewählt. Zusätzlich wurde bei nahezu jedem Nährstoff ein Unsicherheitsfaktor von 2 verwendet. Damit soll einer möglichen Mehrfachexposition durch die Einnahme unterschiedlicher Nahrungsergänzungsmittel Rechnung getragen werden.

Die vom BfR vorgeschlagenen Höchstmengen zielen darauf ab, ausreichende Ergänzungsmöglichkeiten für Personen mit geringer Nährstoffzufuhr zu bieten, ohne bei adäquater Nährstoffzufuhr das Risiko für Überschreitungen der ULs wesentlich zu erhöhen. Die Höchstmengenvorschläge beziehen sich zunächst nur auf Nahrungsergänzungsmittel und gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Jugendliche ab 15 Jahre und Erwachsene. Bei einem Teil der Höchstmengen empfiehlt das BfR zusätzlich verpflichtende Angaben auf den Produkten. Außerdem macht das BfR darauf aufmerksam, dass neue wissenschaftliche Erkenntnisse und zukünftige Marktentwicklungen ggf. Anpassungen der Höchstmengen erforderlich machen.

In Deutschland werden durch die herkömmliche Ernährung bis auf wenige Ausnahmen ausreichende Mengen an Mikronährstoffen aufgenommen. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind Nahrungsergänzungsmittel daher im Allgemeinen nicht notwendig. Dies gilt umso mehr, als Nahrungsergänzungsmittel eher von Menschen mit gesünderem Lebensstil und ausgewogener Ernährung verwendet werden. Internationale wissenschaftliche Studien belegen zudem, dass von einer zusätzlichen, über den Bedarf hinausgehenden Aufnahme von Mikronährstoffen keine positiven Wirkungen zu erwarten sind. Angesichts dessen dienen die vom BfR vorgeschlagenen Höchstmengen vor allem dazu, den großen Teil der gut versorgten Bevölkerung vor übermäßigen Nährstoffaufnahmen zu schützen.

Die Höchstmengenvorschläge des BfR sind Grundlage für die Schaffung von gesetzlichen Regelungen in Deutschland und somit eine Entscheidungshilfe für das Risikomanagement für risikomindernde Maßnahmen (www.bfr.bund.de).

Lebensmittel im Blickpunkt: Wann ist ein Tee noch ein Tee?

(mm) Basilikum-Ingwer-Orange oder Honigbusch-Erdbeer-Caramel – es gibt fast keine Teesorte mehr, die es nicht gibt. Dabei darf strenggenommen als Tee nur das Aufgussgetränk bezeichnet werden, das aus den Blättern des Teestrauchs gewonnen wird – also Schwarzer Tee, Grüner Tee sowie Weißer Tee. Die Sorten unterscheiden sich dabei nicht nur in ihrem Herstellungsprozess – Schwarzer Tee wird fermentiert, Grüner und Weißer Tee nicht – sondern auch bei den Untersuchungsergebnissen. In Grünem Tee wurden höhere Rückstände an Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen als in Schwarzem Tee. In der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen aus dem Jahr 2015 wurden bei Tee in über der Hälfte der untersuchten 334 Proben bestimmbare Rückstände gefunden. Der prozentuale Anteil an Proben mit Gehalten oberhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte lag für Tee mit 4,8 Prozent über dem Durchschnitt der Lebensmittelgruppe „Obst, Gemüse und andere pflanzliche Produkte“ (2,1 %). Bei den 39 untersuchten Erzeugnissen aus biologischem Anbau stellte sich die Situation besser dar, da die Rückstandshöchstgehalte nicht überschritten wurden, obgleich Rückstände nachweisbar waren.

Im Jahr 2010 wurden im Monitoring-Programm neben Teeblättern auch die daraus hergestellten Teeaufgüsse auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Die Proben stammten zumeist aus den teeproduzierenden Ländern des asiatischen Raums (China, Indien, Japan, Sri Lanka). Im verzehrfertigen Getränk wurden in der Regel keine nachweisbaren Rückstände festgestellt. Die getrennte Betrachtung der Blätter von Grünem und Schwarzem Tee zeigte, dass Grüner Tee sowohl

höhere Rückstände als auch mehr Mehrfachrückstände als Schwarzer Tee enthielt. Es wird vermutet, dass durch den Fermentationsprozess beim Schwarzen Tee Pflanzenschutzmittelrückstände abgebaut werden.

Bei Kräutertee wurden im Jahr 2015 bei etwa 42 Prozent der 95 Proben, die auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht wurden, quantifizierbare Rückstände gefunden. Insgesamt lagen 3,2 Prozent der Proben über dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt für Kräutertee. Dies betraf Jasmintee aus China und zwei Pfefferminzblättertées unbekannter Herkunft. Eine Überschreitung der geltenden Rückstandshöchstgehalte ist nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr für die Verbraucher.

Ein besonderes Augenmerk wurde in den letzten Jahren auf Schwarzen und Grünen Tee aus China gelegt. Rund ein Viertel des nach Deutschland eingeführten Schwarzen und Grünen Tees stammt aus der Volksrepublik. Die Lebensmittelkontrollen der Bundesländer stellen dabei immer wieder hohe Gehalte an Pflanzenschutzmittelrückständen in den importierten Tees fest. Deshalb gibt es seit 2011 neben den Routineüberprüfungen auch verstärkte Kontrollen chinesischer Tees beim Import in die EU gemäß der Verordnung (EG) Nr. 669/2009.

Im Monitoring 2015 wurde Tee auf natürliche Giftstoffe (Toxine), die in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft vorkommen können, untersucht. Dabei wurden in den 67 untersuchten Proben nur sehr geringe Mengen der Schimmelpilzgifte Aflatoxin und Ochratoxin A gefunden. Des Weiteren wurden 291 Proben von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen auf die sekundären Pflanzeninhaltsstoffe Pyrrolizidinalkaloide untersucht.

Hierbei wurden niedrigere Gehalte als bei Projektuntersuchungen der Jahre 2013 und 2014 ermittelt. Ein besonders deutlicher Rückgang war bei Fencheltee, Melissentee sowie bei Schwarzem und Grünem Tee zu beobachten. Dennoch wurden die von den Bundesländern festgelegten Eingriffswerte in 24 Prozent der untersuchten Kamillenblütenteeeproben, in 22 Prozent der Kräuterteeeproben, in 29 Prozent der Melissenteeeproben, in 35 Prozent der Pfefferminzteeeproben und in 63 Prozent der Rooibosteeeproben überschritten.

Pyrrolizidinalkaloide zeigen im Tierversuch eine krebserzeugende und erbgutverändernde Wirkung. Daher ist im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes eine weitere Reduktion der Pyrrolizidinalkaloid-Gehalte in Kräutertees anzustreben.

Ebenfalls im Monitoring 2015 wurde Tee auch auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) untersucht. Bestimmte Substanzen aus der Gruppe der PAK werden als krebserzeugend eingestuft. Bei den 2015 untersuchten Proben wurden erhöhte PAK-Gehalte sowohl in Schwarzem als auch in Grünem Tee festgestellt. Da es sich bei polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen jedoch um fettlösliche Substanzen handelt, ist der Übergang in den mit Wasser aufgegossenen Tee vernachlässigbar. Es ist somit nicht von einem gesundheitlichen Risiko für den Verbraucher auszugehen. Dennoch sollten auch hier zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz die Gehalte so niedrig wie möglich gehalten werden (www.bvl.bund.de).

Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2016 erschienen

(mm) Die Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland werden von den Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort erfasst und über parallele Meldewege (gemäß Infektionsschutzgesetz bzw. BELA-Meldungen) über die Behörden der Länder an das Robert-Koch-Institut (RKI) bzw. an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt. Die übermittelten Daten werden von RKI und BVL zusammengeführt, gemeinsam bewertet und an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority, EFSA) berichtet. Auf Grundlage der gesammelten Daten wird seit 2015 von RKI und BVL jährlich ein gemeinsamer Bericht publiziert. Im Jahr 2016 wurden insgesamt 397 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das RKI bzw. an das BVL übermittelt. Mindestens 2.508 Erkrankungen, 256 Hospitalisierungen und vier Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. Etwa die Hälfte

der übermittelten Ausbrüche wurden durch den Erreger *Campylobacter* verursacht, 23 Prozent durch Salmonellen. Bei 41 Ausbrüchen wurde die Evidenz für den Zusammenhang zwischen den Erkrankungen und einem Lebensmittel gemäß den EFSA-Kriterien als hoch bewertet. *Campylobacter-Enteritis*-Ausbrüche nahmen bei den Ausbrüchen mit hoher Evidenz den größten Anteil ein (23 %). Die *Campylobacter-Enteritis*-Ausbrüche wurden am häufigsten durch den Verzehr von nicht erhitzter Rohmilch verursacht (www.bvl.bund.de).

Nur selten zu hohe Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

(mm) Lebensmittel, die in Deutschland und in der EU erzeugt werden, enthalten nur selten zu hohe Rückstände an Pflanzenschutzmitteln. Im Jahr 2016 wurden bei 1,7 % (Deutschland) bzw. bei 1,6 % (andere EU-Staaten) der untersuchten Erzeugnisse Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Die Quote stieg damit gegenüber dem Vorjahr zwar leicht an, bestätigt aber das seit Jahren niedrige Niveau an Überschreitungen. Dies geht aus der „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2016“ hervor.

Die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer zeigen: Bei häufig verzehrten Lebensmitteln wie Äpfeln, Karotten, Kartoffeln und beliebten saisonalen Erzeugnissen wie Erdbeeren oder Spargel sind seit Jahren kaum oder gar keine Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen festzustellen. Dagegen tauchen Bohnen und frische Kräuter regelmäßig in der Liste der Kulturen mit den meisten Überschreitungen (mindestens 100 Proben) auf – so auch 2016. Während sich die Quote bei Bohnen (mit Hülsen) jedoch deutlich reduziert hat (2015: 7,6 %, 2016: 2,2 %), ist sie bei frischen Kräutern mit 5,6 % auf hohem Niveau geblieben (2015: 6,0 %). Negative Spitzenreiter bei den Überschreitungen im Jahr 2016 sind wilde Pilze (12,4 %) und Johannisbeeren (9,5 %).

Tiefkühl-Johannisbeeren wurden im Rahmen des Projektmonitorings im Jahr 2016 verstärkt kontrolliert, um Unterschiede in der Belastung von frischem Obst gegenüber Tiefkühlware feststellen zu können. Bei den beanstandeten Proben von Johannisbeeren handelte es sich vorwiegend um Tiefkühlware. Ebenfalls vermehrt untersucht wurden 2016 wilde Pilze (auf Pflanzenschutzmittel und Elemente). Auffällig waren hier vor allem erhöhte Gehalte an Quecksilber, das aus der Umwelt stammt.

Die auffälligsten Lebensmittel kamen 2016 aus der Gruppe Mukunuwenna (*Alternanthera sessilis*) und Wasserspinat (*Ipomea aquatica*) aus Sri Lanka bzw. Thailand mit einer Überschreitungsquote von 56,5 % (23 Proben; davon 13 Überschreitungen). Insgesamt stellen beide eher Nischenprodukte dar. Bei beiden handelt es sich um amphibische Pflanzen, die vorwiegend in der asiatischen und afrikanischen Küche sowohl als Blattgemüse oder Salat verzehrt als auch für medizinische Zwecke genutzt werden.

Bei 54 von 135 Lebensmittelgruppen (mit mindestens zehn Proben) konnten in keiner der untersuchten Proben Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt werden. Der Rückstandshöchstgehalt ist die Menge an Pflanzenschutzmittelrückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung nicht überschritten werden sollte. Eine Überschreitung eines Rückstandshöchstgehalts ist nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr für die Verbraucher.

Zu den Wirkstoffen mit den häufigsten Überschreitungen gehörten wie im Vorjahr Kupfer (2,6 %), Fosetyl (1,3 %), Quecksilber (1,4 %) und Acetamidrid (0,9 %). Kupfer ist auch als Futtermittelzusatzstoff zugelassen und überschreitet daher häufig in Rinder- und Schafsleber den Rückstandshöchstgehalt, der für die zulässigen Pflanzenschutzmittelanwendungen bei pflanzlichen Erzeugnissen ausgelegt ist. Bei Glyphosat kam es 2016 zu elf Überschreitungen bei einer Probenzahl von 4.058 (0,3 %). Hierbei handelte es sich in sechs Fällen um Honig (davon fünf Proben aus Deutschland), in vier Fällen um Buchweizen und in einem Fall um Hirsekörner.

Aufgrund der Befunde an Phosphonsäure in Babynahrung in den Jahren 2014 und 2015 wurde auch 2016 wieder Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Fosetyl (Summe aus Fosetyl und Phosphonsäure) untersucht. 2016 wurden in 19 von 440 Proben (4,3 %, 2015: 10,3 %) Rückstände von Phosphonsäure über dem Höchstgehalt von Fosetyl (Summe) von 0,01 mg/kg gefunden. Dabei hat es sich bei 12 von 19 Proben um Erzeugnisse aus ökologischem Anbau gehandelt. Die Rückstände können als Folge der Anwendung des fungiziden Wirkstoffs Fosetyl, aber auch aus anderen Eintragsquellen wie durch die

legale Anwendung von phosphonathaltigen Düngern auftreten, welche auch im ökologischen Landbau zulässig sind.

Bio-Lebensmittel wurden wie in den Vorjahren besonders intensiv kontrolliert. Etwa jede zehnte Untersuchung entfiel auf dieses Marktsegment, dessen Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt unter 5 Prozent liegt. 71 Prozent der kontrollierten Biowaren enthielten keine quantifizierbaren Rückstände. Bei konventionell hergestellter Ware waren dies nur 38,7 Prozent. Auch der Anteil der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen war bei Bio-Lebensmitteln mit 1,0 Prozent geringer als bei konventionell erzeugter Ware (2,6 %).

Im Rahmen der überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrolle von Lebensmitteln auf das Vorhandensein von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln wurden 2016 bei der Untersuchung von 19.899 Lebensmittelproben in den Laboren der Bundesländer mehr als 5,8 Millionen Analyseergebnisse erzeugt. Dabei wurden die Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände in deutschen Erzeugnissen bei 1,7 Prozent der untersuchten Proben überschritten (2012: 1,6 %, 2013: 1,1 %, 2014: 1,9 % und 2015: 1,1 %). Bei Erzeugnissen aus anderen EU-Mitgliedstaaten wurden in 1,6 Prozent der Proben Überschreitungen festgestellt (2015: 1,1 %), bei Erzeugnissen aus Drittländern in 6,3 Prozent der Proben (2015: 5,5 %). Lebensmittel, die in der Vergangenheit auffällig geworden sind, werden durch den risikoorientierten Ansatz der Kontrollen häufiger und mit höheren Probenzahlen untersucht. Der Anteil an Proben, bei denen Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt werden, ist dadurch überproportional groß. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die durchschnittliche Belastung von Lebensmitteln mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln niedriger ist (www.bvl.bund.de).

Nationales Referenzzentrum für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette

(mm) Am 14. und 15.12.2017 trafen sich rund 70 Vertreter der Chemischen Untersuchungsämter der Bundesländer und anderer Organisationen, die sich mit der Kontrolle von Lebensmitteln befassen, sowie Mitarbeiter des Max-Rubner-Instituts, um festzulegen, welche Themen mit höchster Priorität im neuen Nationalen Referenzzentrum für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette (NRZ-EIL) bearbeitet werden sollen.

Das Referenzzentrum, das mit verschiedenen Forschungsarbeiten, aber vor allem auch mit der Koordinierung der bisherigen Aktivitäten aller Beteiligten auf dem Gebiet der Lebensmittelfälschung für die Sicherung der Authentizität von Lebensmitteln kämpfen wird, ist aktuell in der Planungs- und Aufbauphase. Verortet wird das NRZ-EIL am MRI-Standort in Kulmbach. Wissenschaftler aus allen Standorten und Forschungsbereichen des MRI werden auf ihrem jeweiligen Fachgebiet dazu beitragen, die Herausforderung, die ein fachlich so breites Themengebiet bedeutet, effizient zu bearbeiten. Viele der Teilnehmer des ersten Expertenworkshops, die aus dem ganzen Bundesgebiet angereist waren, betonten, wie wichtig es sei, mit dem NRZ-EIL eine gemeinsame Anlauf- und Koordinierungsstelle in Deutschland zu haben. Als besonders dringend erforderlich, wenn auch sehr anspruchsvoll und aufwendig zu realisieren, schätzten die Experten den Aufbau von gemeinsamen Datenbanken und damit verbunden die Klärung der gegenseitigen Zugriffsrechte auf bestehende Datensätze ein. Schon beim ersten Treffen sorgten die hochmotivierten und kompetenten Teilnehmer dafür, dass dieser erste Expertenworkshop zu einem vollen Erfolg und einem wichtigen Schritt zur Umsetzung der Planungen von BMEL und MRI bezüglich des Aufbaus des NRZ-EIL wurde (www.mri.bund.de).

Minimierung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen

(mm) Mineralöl und daraus hergestellte Produkte finden sich in vielen Lebensbereichen des Menschen. Der weltweite Verbrauch lag im Jahr 2015 bei über 12 Millionen Tonnen pro Tag. Geringe Mengen an Mineralölbestandteilen, von denen einzelne Komponenten als toxikologisch bedenklich eingestuft worden sind, wurden als Kontaminanten auch in vielen Lebensmitteln, insbesondere Speiseölen, nachgewiesen. Ölsaaten, aber auch Öle können die fettlöslichen Mineralölbestandteile aus der Umgebung sammeln und anreichern, wobei die Eintragswege nur teilweise bekannt sind. Diese Substanzen gelangen auf vielfältige Weise in die Produktionskette und lassen sich zurzeit auch durch den Raffinationsprozess nur teilweise wieder entfernen. Zur sicheren Erfassung der Beiträge von Mineralölkomponenten zur stufenweisen Erhöhung der Gesamtbelastung in einzelnen

Verarbeitungsschritten muss die Nachweisgrenze des Analyseverfahrens verbessert werden. Seit September 2017 wird unter Federführung des Max-Rubner-Instituts ein vom Verband der Ölsaatenverarbeitenden Industrie Deutschland (OVID) und anderen Verbänden initiiertes Forschungsvorhaben bearbeitet. Dessen Titel lautet: „Identifizierung und Bewertung von Eintragsquellen für Mineralölbestandteile in Speiseölen, Entwicklung eines Minimierungskonzeptes für die Raffination sowie Weiterentwicklung einer Analysenmethode zur Verbesserung der Nachweisempfindlichkeit zur Qualitätskontrolle“. Projektpartner sind das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und das Julius-Kühn-Institut.

In den nächsten 30 Monaten ist es ein wichtiges Ziel dieser Arbeiten, die Eintragswege für Mineralölkomponenten in Speiseöle in der gesamten Herstellungskette, vom Acker bis zum fertigen Produkt, zu identifizieren und so Möglichkeiten zur Minimierung für kleine und mittelständische Unternehmen anbieten zu können. Darüber hinaus soll untersucht werden, wie eine bestehende Kontamination von Speiseölen mit Mineralölbestandteilen während der Raffination minimiert werden kann. Ziel ist eine Optimierung des bestehenden Raffinationsprozesses, ggf. mit Einführung neuer Raffinationsschritte. Die Nachweisempfindlichkeit der analytischen Methode soll verbessert werden, um auch kleine Beiträge zur Gesamtbelastung einer Probe mit Mineralölbestandteilen sicher bestimmen zu können. Darüber hinaus soll die Erkennung nicht relevanter Nebenbestandteile natürlichen Ursprungs verbessert und somit eine Überbewertung des Risikos vermieden werden. Die Arbeiten zu dem Projekt sind ein wichtiger Beitrag zum vorbeugenden Verbraucherschutz, der die Produktqualität im Bereich der Fett- und Ölverarbeitung sicherstellt. Die erarbeiteten Kenntnisse über die Eintragswege von Mineralölkomponenten in die Produktion von Speiseölen sowie über Möglichkeiten zur Entfernung der unerwünschten Bestandteile während des Herstellungsprozesses werden die Erarbeitung von Minimierungsstrategien ermöglichen.

Um diese Ziele zu erreichen, wollen drei Forschungsstellen eng zusammenarbeiten: Das Max-Rubner-Institut für die Analytik und Methodenentwicklung, das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik für die Ölsaatenverarbeitung und das Julius-Kühn-Institut für die Stufenkontrollen und die Bewertung in der Herstellungskette. Die Projektlaufzeit beträgt 30 Monate (www.mri.bund.de).

Mikrobiologische Aspekte zur Sicherheit von Sprossen

(mm) Sprossen oder Keimlinge werden meist roh, als Salatbeilage oder als „Topping“ belegter Brote verzehrt. Frische Sprossen entsprechen dabei dem Trend eines gesunden und ausgewogenen Ernährungsstils. Ungeachtet ihres hohen ernährungsphysiologischen Wertes sind rohe Sprossen aus mikrobiologischer Sicht jedoch ein risikoreiches Lebensmittel. Während des Keimprozesses sind die Bedingungen für das Wachstum von Mikroorganismen – warme Temperatur, hohe Wasseraktivität – ideal. Der Verzehr von frischen Sprossen wurde in der Vergangenheit mehrfach zum Auslöser von Lebensmittelinfektionen. Die häufigsten Krankheitsfälle wurden mit Salmonellen in Verbindung gebracht. Dokumentiert sind zudem seltene Fälle der Übertragung von *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, EHEC, *Staphylococcus aureus*, *Aeromonas hydrophila* und *Yersinia enterocolitica*.

Im Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse durchgeführte Untersuchungen zur mikrobiellen Belastung von Sprossen aus dem Lebensmitteleinzelhandel zeigten hohe Gesamtkeimzahlen (GKZ) an aeroben mesophilen Keimen von 10^7 bis zu 10^{10} KbE/g. Die GKZ setzt sich hauptsächlich aus einer Vielfalt von gramnegativen, stäbchenförmigen Bakterien, wie Pseudomonaden und Enterobakterien, zusammen. Einige Vertreter gehören teilweise zur üblichen bakteriellen Flora dieser Produkte, können aber unter bestimmten Umständen eine schwache pathogene Wirkung besitzen. Sie können bei immungeschwächten Personen (kleine Kinder, Senioren, Schwangere) unter Umständen zu Krankheiten führen. Daher wird diesen Personen vom Verzehr roher Sprossen abgeraten.

Insgesamt konnten bei 18 von 50 untersuchten Proben sporen- und toxinbildende Bazillen aus der *Bacillus-cereus*-Gruppe nachgewiesen werden. Diese Bakteriengruppe produziert Gifte, die zu akuten oder chronischen Krankheitserscheinungen führen können. Die Keimzahlen lagen im Bereich zwischen 1×10^2 und $1,9 \times 10^5$ KbE/g. Bei sieben Proben wurde der Warnwert der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) von $1,0 \times 10^3$ KbE/g überschritten. In einer Probe wurde die

pathogene (krankmachende) Art *L. monocytogenes* gefunden. Salmonellen wurden aus keiner Probe isoliert. Staphylokokken konnten im Keimzahlbereich zwischen $1,0 \times 10^1$ und $1,4 \times 10^3$ KbE/g nachgewiesen werden. Aus zwei Produkten wurde die pathogene, koagulase-positive und toxinbildende Art *Staphylococcus aureus* isoliert. In fünf weiteren Proben wurden koagulase-negative Staphylokokken gefunden (ein Koagulase-Test dient der Charakterisierung). Diese Gruppe weist eine geringere Pathogenität auf. Erste Untersuchungen bezüglich der mikrobiellen Belastung von biologisch und konventionell angebauten Produkten zeigten, dass die Keimzahlen von Staphylokokken wie von *E. coli* bei Proben aus biologischem Anbau höhere Werte aufweisen können.

Die hohe mikrobielle Belastung von Sprossen ist für den gesunden erwachsenen Menschen zunächst nicht besorgniserregend. Allerdings sind das Vorkommen und das Wachstum von humanpathogenen Erregern während des Keimprozesses als kritisch zu betrachten. Humanpathogene Keime können über verschiedene Eintragswege auf Sprossen gelangen, etwa über kontaminierte Bohnen und Samen, Waschwasser, hygienisch nicht einwandfreie Gegenstände und Personal. Da pathogene Mikroorganismen wie *Salmonella* spp. im Boden über mehrere Monate überleben können (in eigenen Versuchen über fünf Monate), besteht auch ein hohes Kontaminationsrisiko für die Pflanzen während des Anbaus. Die im MRI durchgeführten mikrobiologischen und mikroskopischen Untersuchungen belegen, dass Bakterien auf Pflanzen bevorzugt oberflächliche Nischen besetzen. Stomata oder Trichome der Keimblätter werden von den Bakterien bevorzugt besiedelt (vgl. Abbildung). Stomata bieten Bakterien zusätzlich einen Schutzraum und durch den Stoffaustausch mit der Umgebung zugleich ein erhöhtes Nährstoffangebot. Sind pathogene Keime auf den Bohnen oder Samen vorhanden, können sie während des Keimprozesses in die keimenden Sprossen eindringen. Im Inneren der Sprossen sind pathogene Erreger unzugänglich für Wasch- und Desinfektionsmittel, was eine Keimreduktion erschwert.

Um das Risiko einer mikrobiellen Kontamination von Sprossen zu reduzieren, beschäftigten sich viele Studien mit unterschiedlichen Dekontaminationsmethoden. Ansätze chemischer, biologischer oder physikalischer Natur wurden während des gesamten Keimungsprozesses oder direkt an Bohnen und Sprossen untersucht. Nach heutigem Wissensstand wurde noch keine Methode gefunden, die die mikrobiologische Sicherheit von rohen Sprossen zuverlässig gewährleistet. In der Untersuchung des MRI wurde die Gesamtkeimzahl durch die zweistufige Behandlung frischer Sprossen mit 1,5 % Tween® 20 und einer desinfizierenden Komponente (Citronensäure, Natriumhypochlorit) um nur 0,5 bis 1,5 log-Stufen reduziert. Nach sechstägiger Lagerung wurde bei allen behandelten Sprossenproben eine hohe Gesamtkeimzahl zwischen 10^8 und 10^9 KbE/g nachgewiesen. Die Behandlung mit Natriumhypochlorit zeigte dennoch gute Wirkung auf die vorhandenen Hefen und Schimmelpilze. Die Verwendung von chlorhaltigen Präparaten (wie Natriumhypochlorit) ist in Deutschland zur Dekontamination pflanzlicher Lebensmittel jedoch nicht zugelassen.

Eine breite Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher über mögliche mikrobielle Kontaminationen pflanzlicher Produkte ist besonders bei Sprossen wichtig. Diese Lebensmittel sollten möglichst frisch verzehrt werden, da ihre Haltbarkeit und damit die gute Qualität auf einige Tage begrenzt ist. Bei der Lagerung von Sprossen ist eine kontinuierliche Kühlung bei 4–5 °C notwendig. Um die Risiken durch den Verzehr roher Sprossen zu reduzieren, ist es aus mikrobiologischer Sicht sinnvoll, diese kurz zu blanchieren (www.mri.bund.de).

Humanpathogene in der Lebensmittelkette Salat

(mm) Durch das Projekt „Humanpathogene in der Lebensmittelkette Salat: Vorkommen, Eintragswege und Möglichkeiten der Kontrolle mittels Bakteriophagen“ konnten Wissenslücken geschlossen und Perspektiven für innovative Ansätze in der Lebensmittelverarbeitung aufgezeigt werden. Das vom QS Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln geförderte Projekt (QS 131117) wurde im Zeitraum vom 01.05.2016 bis 31.05.2017 am Max-Rubner-Institut bearbeitet. In enger Kooperation mit einem Hersteller von Fresh-Cut-Salaten erfolgte die Probennahme vom Feld entlang der Produktionskette bis zum abgepackten Salat. Ein weiterer Fokus lag auf den mikrobiologischen Veränderungen des Waschwassers im zeitlichen Verlauf.

Zusammengefasst konnte ein geringer Eintrag von *Listeria monocytogenes* (kultureller Nachweis bei

1,4 % der Produkt- und Tupferproben), ein sehr geringer Eintrag Shiga-Toxin bildender *Escherichia coli* (STEC) (0,2 % der Produkt- und Tupferproben) und kein Eintrag von *Salmonella* auf den Stufen der Produktionskette nachgewiesen werden. Eine Detektion erfolgte sporadisch sowohl auf Produktebene, als auch durch Tupferabstriche auf Oberflächen wie Transportbändern und Schneideflächen. Als frisches Produkt enthält Salat natürlicherweise eine dichte bakterielle Oberflächenbesiedlung. Der Eintrag von Pathogenen in die Verarbeitungskette kann durch die Anbauform (z.B. Feld) nicht ausgeschlossen werden. Daher bedarf es einer konsequenten und effektiven Reinigung und Desinfektion, um unerwünschte Mikroorganismen zu reduzieren und eine Besiedlung des Betriebes in Form von Biofilmen zu verhindern.

Durch die Identifizierung der bakteriellen Gemeinschaften mittels Mikrobiom-Analysen konnte die bakterielle Zusammensetzung (Mikrobiota) auf den Produktproben mit der bakteriellen Zusammensetzung der Waschwasserproben korreliert werden. Einerseits zeigte sich vor allem bei Feldproben eine produktspezifische Mikrobiota. Andererseits kam es entlang der Verarbeitungskette vom Feld zum Endprodukt zu deutlichen Veränderungen der Mikrobiota. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Mikrobiota des pflanzlichen Rohstoffes nur einen begrenzten Einfluss auf die Mikrobiota des geschnittenen und gewaschenen Salat-Endproduktes hat. Es zeigte sich, dass die Mikrobiota-Zusammensetzung des Waschwassers eine viel größere Bedeutung für die Besiedlung des Endproduktes hatte.

Um eine Ausbreitung von pathogenen Mikroorganismen im Waschwasser einzudämmen, wurde überprüft, inwiefern die Zahl humanpathogener Bakterien (*Salmonella*) durch den Einsatz von Bakteriophagen verringert werden kann. Dabei führte das versuchsweise Einbringen des spezifischen Phagen in Waschwasser zu einer zehnpromzentigen Reduktion der Salmonellen und zeigte die prinzipielle Durchführbarkeit dieser Art der biologischen Kontrolle. Das Potenzial an Verbesserungsmöglichkeiten (Phagenauswahl, Phagenmix, Applikation etc.) wurde in diesem Projekt nicht ausgeschöpft, sodass bei Optimierung mit einer deutlichen Steigerung der Reduktion zu rechnen ist (www.mri.bund.de).

Wenn das Getränk etwas anders schmeckt – Sensorische Untersuchung von Kaffeemaschinen, Outdoortrinkflaschen und Babyfläschchen

(mm) Im Jahr 2017 wurden am CVUA Stuttgart 200 Gegenstände mit Lebensmittelkontakt auf die Abgabe von geschmacklich oder geruchlich wahrnehmbaren Stoffen untersucht. Mehr als die Hälfte der getesteten Kaffeemaschinen und Outdoortrinkflaschen führten zu einem Fehl aroma in dem darin geprüften Lebensmittel. Thermosflaschen, Trinkblasen und Babyfläschchen schnitten ein wenig besser ab. Es zeigt sich aber auch in diesem Jahr: bei einem Drittel der Gegenstände ist die sensorische Qualität mangelhaft. Bei 67 Prozent der untersuchten Filterkaffeemaschinen (8 von 12 untersuchten Maschinen) wurde durch das Prüfpanel eine sensorische Abweichung festgestellt. Die möglichen Ursachen sind vielfältig, da aus jedem einzelnen Bauteil der Kaffeemaschine, das mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, der Fehlgeschmack oder Fehlgeruch resultieren kann. Es wird vermutet, dass die verarbeiteten Silikonschläuche für die sensorische Abweichung verantwortlich sein könnten.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 62 Flaschen für den Outdoorbereich (Trinkblasen, Thermosflaschen und Fahrradflaschen) auf sensorische Abweichungen untersucht, wovon 40 Prozent als sensorisch auffällig bewertet wurden. In sechs von dreizehn Outdoor-Trinkflaschen (46 %) wurden deutliche bis starke sensorisch auffällige Fehl aromen im Wasser ermittelt. Bei zwei Proben wurde extra ausgelobt, dass diese keinen Kunststoffgeschmack an das Wasser abgeben; aber auch diese Proben waren auffällig, und damit war die Aussage als Irreführung zu beanstanden.

Bei der Untersuchung von zwölf Babyfläschchen waren fünf Proben sensorisch auffällig. Die Flaschen wurden mit kochendem Wasser befüllt und vier Stunden lang geschüttelt, somit wurden die ungünstigsten Bedingungen simuliert.

Mit einer sensorischen Auffälligkeit der untersuchten Gegenstände ist nicht zwangsläufig eine Gefährdung der Gesundheit verknüpft. Das Geruchsvermögen des Menschen ist für einige Geruchsstoffe so empfindlich, dass selbst moderne Analysegeräte nicht mithalten können. Da eine

deutlich wahrnehmbare sensorische Beeinflussung des Lebensmittels im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes unerwünscht ist, ist diese rechtlich nicht zulässig. Die Produkte sind in der Folge nicht verkehrsfähig, und die Hersteller müssen die Ursache der Beeinflussung ausfindig machen und beseitigen (www.cvuas.de).

Broschüre „Achten Sie aufs Etikett! – Kennzeichnung von Lebensmitteln“ neu aufgelegt

(mm) Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung hat das Kennzeichnungsrecht kräftig durcheinandergewirbelt. Die Broschüre „Achten Sie aufs Etikett“ bringt seit über 30 Jahren verlässlich Licht in den Kennzeichnungsdschungel. Sie finden darin das Wichtigste in Kürze, beispielsweise zur allgemeinen Pflichtkennzeichnung, Zutatenlisten, Mengenkennzeichnung oder Nährwert- und Allergen Kennzeichnung. Außerdem werden Sonderregelungen vorgestellt, etwa zur Herkunftskennzeichnung, für Bio-Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel oder Novel Food. Auch freiwillige Angaben werden behandelt. Dazu gehören die Werbung mit Nährwert- und Gesundheitsangaben (Health- und Nutrition-Claims), Herkunfts- oder Qualitätssiegel. „Achten Sie aufs Etikett“ bietet einen fundierten Einstieg in die Welt der Lebensmittelkennzeichnung, sei es für die Schule, das Studium, bei der Recherche oder für die Beratung (www.ble-medienservice.de).