

DEUTSCHLAND

Änderung der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV)

(nr) Dreiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Rückstands-Höchstmengenverordnung aus BGBl. I Nr. 36 vom 24.07.2020, Seite 1699.

§ 1 Absatz 4 Satz 1 Nummer 2 Buchstabe b der RHmV beschäftigt sich mit einer allgemeinen Höchstmenge von 0,01 mg/kg Lebensmittel für jeden Stoff in Schädlingsbekämpfungsmitteln, die nicht zu den Pflanzenschutzmitteln nach dem Pflanzenschutzgesetz zählen. Im Rahmen der Dreiundzwanzigsten Verordnung zur Änderung der Rückstands-Höchstmengenverordnung vom 16.07.2020 sind die Wirkstoffe DEET und Icaridin von der allgemeinen Höchstmengenregelung in § 1 Absatz 4 Satz 1 der nationalen Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) herausgenommen worden.

Dies beruht darauf, dass Biozid-Produkte mit diesen Wirkstoffen häufig in direktem Kontakt mit der menschlichen Haut stehen, um beim Ernten von Lebensmitteln einen hinreichenden Insektenschutz zu erzielen. Jedoch erfolgt eine Übertragung dieser Substanzen durch den Händekontakt beim Abernten auf die landwirtschaftlichen Erzeugnisse, sodass in Deutschland bereits höhere Gehalte der Repellentien Diethyltoluamid (DEET) und Icaridin bei handgepflückten Erzeugnissen nachgewiesen werden konnten.

Für die beiden Wirkstoffe DEET und Icaridin existieren mehrere zehntausend Untersuchungsdaten in verschiedenen Lebensmitteln, anhand derer das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Einstufung als gesundheitlich unbedenklich ermitteln konnte. Indem also die Höchstmenge von 0,01 mg/kg Lebensmittel für die genannten beiden Wirkstoffe DEET und Icaridin nicht mehr von einer wissenschaftlichen Risikobewertung untermauert wird, konnten die beiden Wirkstoffe bedenkenlos aus der allgemeinen Höchstmengenregelung der RHmV ausgenommen werden.

Infolgedessen wurde die bisherige Überschrift „Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstands-Höchstmengenverordnung – RHmV)“ in „Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstands-Höchstmengenverordnung – RhmV)“ geändert. Die jüngere Verordnung trifft nun keine Vorgaben mehr zu Rückständen aus Düngemitteln und sonstigen Mitteln, weshalb diese Begriffe auch aus der Verordnungsbezeichnung gestrichen worden sind. Die Verordnung trat zum 16.07.2020 in Kraft.

Kooperation des BfR mit dem BVL beim Zoonosen-Monitoring

(nr) Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) vom 11.08.2020; BAnz AT 17.08.2020 B1

Im Jahr 2008 ist mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der

Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) die Basis für ein bundesweit einheitliches amtliches Zoonosen-Monitoring geschaffen worden. Das Zoonosen-Monitoring dient dazu, dass Erkenntnisse bezüglich der Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern ermittelt werden können und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen und Zoonoseerregern sichtbar gemacht werden können. Außerdem soll mithilfe des Zoonosen-Monitorings die Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern erleichtert werden. Die dadurch bisher gesammelten Kenntnisse zeigten, dass neben wissenschaftlichen Fragen auch Gesichtspunkte des Risikomanagements, zum Beispiel strategische Ziele zur Verringerung des Auftretens bestimmter Zoonosen, immer mehr eine Rolle spielen. Deshalb soll der Zoonosen-Stichprobenplan nicht mehr nur allein vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammengestellt werden, sondern es erfolgt nun eine gemeinsame Kooperation mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Die AVV Zoonosen Lebensmittelkette in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Februar 2012 (BAnz. S. 623), die zuletzt durch Artikel 1 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift vom 19. Juni 2017 (BAnz AT 23.06.2017 B2) geändert worden ist, wurde wie folgt geändert und ist bereits wie folgt in Kraft:

1. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Satz 1 und 2 wird wie folgt gefasst:

„Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (Bundesinstitut) erstellen jährlich gemeinsam den Entwurf des Zoonosen-Stichprobenplanes. Die Expertengruppe nach § 8 berät das Bundesamt und das Bundesinstitut.“

b) Absatz 3 wird wie folgt gefasst:

„(3) Die Länder, das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium), das Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, und das Robert-Koch-Institut können Vorschläge zu Zoonosen-Stichprobenplänen beim Bundesamt und beim Bundesinstitut einreichen; die Vorschläge sind schriftlich oder elektronisch einzureichen.“

c) In Absatz 4 Satz 4 wird das Wort „im“ durch die Wörter „in dem“ ersetzt und vor dem Wort „Bundesinstitut“ werden die Wörter „Bundesamt und“ eingefügt.

d) In Absatz 6 werden vor dem Wort „Bundesinstitut“ die Wörter „Bundesamt und dem“ eingefügt.

e) Absatz 7 wird wie folgt gefasst:

„(7) Das Bundesamt übermittelt den Entwurf des Zoonosen-Stichprobenplanes spätestens bis zum 31. Juli eines jeden Jahres zur Stellungnahme an die Länder, das Bundesministerium, das Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, und das Robert-Koch-Institut. Die Länder, das Bundesministerium, das Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, und das Robert-Koch-Institut können Vorschläge zu Änderungen und Ergänzungen des Entwurfs beim Bundesamt einreichen; die Vorschläge sind schriftlich oder elektronisch einzureichen.“

f) Absatz 8 wird wie folgt geändert:

aa) In Satz 1 werden vor dem Wort „Bundesinstitut“ die Wörter „Bundesamt und das“ eingefügt und das Wort „legt“ wird durch das Wort „legen“ ersetzt.

bb) In Satz 3 wird das Wort „Bundesinstitut“ durch das Wort „Bundesamt“ ersetzt.

2. § 8 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 1 werden nach dem Wort „berät“ die Wörter „das Bundesamt und“ eingefügt.

b) In Satz 2 wird das Wort „Bundesinstitut“ durch das Wort „Bundesamt“ ersetzt.

3. § 12 Satz 2 wird aufgehoben.

Neufassungen von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs

(1) Leitsätze für Speisefette und Speiseöle vom 2. Juli 2020

(nr) Zunächst erfolgte eine Unterteilung in die verschiedenen Herstellungsarten, beispielsweise „ganz gehärtete“ und „teilweise gehärtete Speisefette und Speiseöle“. Der Hinweis, dass bei „ganz gehärteten Speisefetten/Ölen“ im Vergleich zum gesetzlichen Höchstgehalt (Verordnung [EU] 2019/649) sehr geringe Gehalte an Trans-Fettsäuren vorkommen, wurde ergänzt. Dagegen sind die Gehalte der „teilweise gehärteten Speisefette und -öle“ höher. Außerdem wurde die Beschreibung der Herstellung der konfektionierten Speisefette und -öle gestrichen.

Es wird klargestellt, dass die Beurteilung der Qualität und Authentizität einer Probe mittels einer sachkundigen Gesamtbetrachtung der für die einzelnen Speisefette und Speiseöle ermittelten sensorischen und chemischen Parameter unter Auswertung von Experten stattfindet. Insbesondere erfolgt eine Berücksichtigung der natürlichen sortenspezifischen und gegebenenfalls technologisch bedingten Schwankungsbreiten sowie das Einhalten von guten Herstellungsbedingungen. Gerade in diesem Bereich treten Besonderheiten bei Speiseölen mit höheren Gehalten an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf, die nun in Anlage 3 der Neufassung aufgelistet sind. Ansonsten wurden bezüglich diverser Beschaffenheitsmerkmale die Werte der bisherigen chemischen Parameter der Altfassung unverändert übernommen, mit Ausnahme der Änderung der Benennung für die Ölkategorie „nicht raffiniert“ zu „kaltgepresst (einschließlich nativ)“.

Auch erfolgt eine Bezeichnung von pflanzlichen Speiseölen, die aus nur einer Pflanzenart gewonnen werden, nach ihrer pflanzlichen Herkunft, wie es beispielsweise bei Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Distelöl der Fall ist, sogar dann, wenn technologisch bedingt maximal 2 % Speiseöl anderer pflanzlicher Herkunft enthalten sind. Soweit ein Öl zu 100 % aus der benannten Pflanzenart gewonnen wurde, darf es ebenso wie bisher als „rein“ oder „sortenrein“ bezeichnet werden. Sofern ein Pflanzenöl diese Eigenschaft besitzt, kann es auch als „100 % pflanzlich“ oder „rein pflanzlich“ bezeichnet werden.

Als Pflanzenfett oder Pflanzenöl werden Mischungen aus Speisefetten und/oder Speiseölen unterschiedlicher pflanzlicher Herkunft bezeichnet. Außerdem soll die pflanzliche Herkunft beziehungsweise ihr Verwendungszweck ausreichend gekennzeichnet werden. Soweit es sich um

Beimischungen handelt, wird die jeweilige pflanzliche Herkunft der einzelnen Speisefette oder Speiseöle im Zutatenverzeichnis einzeln gelistet. Weiterhin wurde die Bezeichnung „Premier Jus“ für Rindertalg gestrichen. Jedoch wurde ein Hinweis auf Speisefette/-öle mit geschützten Herkunftsbezeichnungen im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 – unter Beachtung der besonderen Anforderungen an diese – neu ergänzt.

Des Weiteren wurden einige Speisefette/-öle in die Anhänge mitaufgenommen, beispielsweise Salfett, Sheabutter, Arganöl, Distelöl (Saflor) und Kürbiskernöl und deren Fettsäure- und Sterinzusammensetzungen. Es wurde eine neue Tabelle eingefügt, die sich mit der Tocopherolzusammensetzung wichtiger pflanzlicher Rohöle auseinandersetzt. (BANz AT 18.08.2020 B3 vom 02.07.2020)

(2) Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse vom 2. Juli 2020

(nr) Die Neufassung sieht unter Speisepilzen essbare Fruchtkörper von Wild- oder Kulturpilzen (Zuchtpilzen) vor, die entweder als frische Pilze oder als verarbeitete Pilzerzeugnisse in den Verkehr gebracht werden. Übliche Speisepilzarten im Sinne der Leitsätze sind in der Anlage 1 (Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten) gelistet, wobei das Verzeichnis nicht abschließend ist. Außerdem wurde der Hinweis aus der letztgültigen Fassung aus dem Jahr 2008, dass auch nicht in der Anlage genannte Zuchtpilze Pilze im Sinne der Leitsätze sind, gestrichen. Auch fallen die milchsauer vergorenen Erzeugnisse nicht mehr unter die von den Leitsätzen erfassten Speisepilzerzeugnisse. Bei den Herstellungsbedingungen wurde klargestellt, dass das Zwischenlagern blanchierter Speisepilze in Wasser gerade nicht verkehrsüblich ist.

Die neuere Fassung der Leitsätze sieht auch eine ausführliche Liste der Eigenschaften vor, die unverarbeitete Speisepilze haben sollten. Insbesondere wurde der Hinweis ergänzt, dass die Stiellängen von Wildpilzen variieren können und bei in den Leitsätzen festgelegten Längenmaßen eine Toleranz von bis zu 10 % des angegebenen Längenmaßes berücksichtigt werden soll. Bei Pilzkonserven wurden die Kriterien „praktisch unbeschädigt“ und „frei von Flecken und von Beetmaterial (Substrat, Erde)“ neu eingeführt.

Soweit bildliche Darstellungen der Art der verwendeten Pilze erfolgen sollen, soll sich nun das anteilige Mischungsverhältnis in der Abbildung widerspiegeln. Nun ist es auch möglich, dass bei den Pilzkonserven „Champignons erste Wahl“ der Hinweis „Miniatur“ erfolgen kann, wenn der Kopfdurchmesser bis 20 mm beträgt. Soweit ausschließlich Speisepilzarten von hellem Aussehen verwendet werden, können diese Mischungen als „Mischpilze hell“ benannt werden. Dabei ist die übliche Aufzählung heller Pilze gestrichen worden. Dafür wurden als neue Kategorie „Pilze in Speiseöl“ aufgenommen. Des Weiteren wurde das Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten überholt und neu angeordnet und der Neufassung wurde eine Tabelle hinzugefügt, die sich mit den Abtropfgewichten der Pilzkonserven in handelsüblichen Behältergrößen beschäftigt. (BANz AT 18.08.2020 B4 vom 02.07.2020)

Bekanntmachung im Rahmen der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

(nr) Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2020/1141/EU) (BVL 2020-01-003) BANz AT 14.09.2020 B6

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit macht aufgrund des § 6 Absatz 1 Nummer 2 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2011 (BGBl. I S. 1860) nachfolgenden Durchführungsbeschluss der Kommission der Europäischen Gemeinschaften bekannt:

Es erfolgte eine Anpassung des Anhangs des Beschlusses, sodass der Anhang des Beschlusses 2011/163/EU nun die aktualisierte Fassung des Anhangs des vorliegenden Beschlusses enthält.

Im Rahmen dieser Änderung wurden Rückstandsüberwachungspläne von Drittländern, aus denen die Mitgliedstaaten unter diese Richtlinie fallende Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs einführen dürfen, erneut geprüft und die Kommission genehmigte mit dem Beschluss 2011/163/EU die Pläne, die bestimmte Drittländer für die im Anhang des genannten Beschlusses aufgeführten Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs vorgelegt hatten, was auch kurz als die „Liste“ bezeichnet wird.

Aktualisierung der AVV RÜb

(nr) Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts, kurz AVV RÜb, stellt die Basis zur bundesweit harmonisierten Durchführung der amtlichen Überwachung in diesen Bereichen dar. Inhaltlich ist sie durch behördliche Steuerungs- und Lenkungsinstrumente zur Ermittlung von Frequenzen für Regelkontrollen gekennzeichnet. Die Praxiserfahrung der Länder mit der Anwendung der bisherigen AVV RÜb in der Überwachung machten deutlich, dass die momentane Risikoeinstufung von Lebensmittelbetrieben zu gehäuften Kontrollen bei Regelkontrolluntersuchungen führt, was angesichts des Risikos der jeweiligen Betriebe nach den Umständen des Einzelfalls nicht angemessen erscheinen kann und zu wenig Raum für anlassbezogene Kontrollen bietet.

Die Aktualisierung der AVV RÜb dient vor allem dazu, den Überwachungsdruck in Problembetrieben mittels effizienteren Einsatzes der Personalressourcen in Form häufigerer und vor allem gerade anlassbezogener Kontrollen zu erhöhen und gleichzeitig einen angemesseneren Umgang mit den Risiken beanstandungsfreier Betriebe zu ermöglichen. Auf den Einzelfall bezogen bedeutet das Folgendes: Die Frequenzvorgaben für Regelkontrollen sollen in vertretbarem Maß gelockert und die freiwerdenden Kapazitäten sollen gezielt für anlassbezogene Kontrollen eingesetzt werden. Dadurch soll gerade nicht eine Verringerung der Kontrolldichte herbeigeführt werden, sondern vielmehr erfolgt eine stärkere Ausrichtung auf „neuralgische Punkte“. Auch weiterhin soll ein Betrieb arbeitstäglich kontrolliert werden können und soweit eine Beanstandung nötig wird, sollen die Behörden feststellen, dass von diesem Betrieb ein entsprechend hohes Risiko ausgeht. Infolgedessen wird nun das bisher nur in Form eines Beispielmodells enthaltene System der risikobasierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben mit dieser Neuregelung der AVV RÜb auch als verbindlich beschlossen.

Außerdem wurden auch die Verweise auf die außer Kraft getretene Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz an die Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen, die in ihren wesentlichen Teilen am 14. Dezember 2019 wirksam geworden ist,

angepasst. Aufgrund der Tatsache, dass die Anpassungen von Verweisen an aktualisiertes europäisches Recht extrem hoch waren, wurde die AVV RÜb insgesamt neu erlassen und die bisher geltende Verwaltungsvorschrift wurde aufgehoben.

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2019 veröffentlicht

(nr) Mehr als eine halbe Million Lebensmittelbetriebe wurden 2019 von den Überwachungsbehörden der Bundesländer kontrolliert. Die Quote der Beanstandungen blieb dabei mit 12,9 % auf vergleichbarem Niveau zum Vorjahr. Hauptbeanstandungsgrund waren auch 2019 Verstöße gegen Hygienevorschriften. Vor allem Mängel bei der allgemeinen Betriebshygiene und dem Hygienemanagement wurden von den Kontrolleuren vor Ort beanstandet, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Die meisten Beanstandungen gab es in der Gastronomie und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Im vergangenen Jahr wurden 506.916 Betriebe unangekündigt überprüft. Dabei wurden in 65.161 Betrieben (12,9 %) einer oder mehrere Verstöße festgestellt. Am häufigsten wurde in 47,9 % der Fälle (59.675 der 124.571 insgesamt festgestellten Verstöße) gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene verstoßen. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement der Betriebe mit 23 %. Bezogen auf die einzelnen Betriebskategorien gab es wie 2017 und 2018 die meisten Verstöße bei den Dienstleistungsbetrieben: 68,9 % aller Beanstandungen entfielen auf Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kantinen. Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel mit 20,3 % aller Beanstandungen.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland erfolgt risikoorientiert, sprich: Betriebe mit einem höheren Risiko werden häufiger kontrolliert. Dabei werden vor allem Lebensmittel herstellende und verarbeitende Betriebe wie Schlachtereien und Fleischereien, Bäckereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen aller Art und der Einzelhandel kontrolliert. Stellen Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer fest, dass ein Betrieb gegen gesetzliche Vorgaben oder Hygienevorgaben verstößt, ergreift das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt Maßnahmen: Diese reichen von Belehrungen und mündlichen Verwarnungen bis zu Verkaufsstops, öffentlichen Rückrufen und Betriebsschließungen. Insgesamt gibt es 1.216.289 in Deutschland registrierte Betriebe.

Seit 2017 wird in allen Bundesländern einheitlich nach formellen und informellen Maßnahmen unterschieden. Aufgrund dieser Umstellung ist ein Vergleich mit den Beanstandungsquoten von 2016 und früher nicht mehr möglich. Nachdem die Beanstandungsquote bei den Betriebskontrollen von 13,6 % (2017) auf 12,6 % (2018) sank, befindet sie sich im Jahr 2019 mit 12,9 % auf vergleichbarem Niveau.

Probenuntersuchungen

Außerdem untersuchten die Behörden 363.636 Proben, von denen 97,3 % auf Lebensmittel und 2,7 % auf Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt entfielen. Insgesamt wurden im Jahr 2019 45.858 der untersuchten Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt beanstandet. Damit ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr mit 12,6 % leicht gesunken (2018: 13,0 %). Hiervon sind Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung

der häufigste Anlass für eine Beanstandung (58,7 %), gefolgt von mikrobiologischen Verunreinigungen (17,6 %).

Es wurden 353.672 Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffen untersucht. Die mit Abstand meisten Proben wurden in der Kategorie „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ genommen (60.922). Bei 15,8 % der untersuchten Proben dieser Kategorie wurden Verstöße festgestellt. Am häufigsten beanstandet wurden wie bereits im Vorjahr „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ wie Schlankheits- und Nahrungsergänzungsmittel (25,4 %) sowie „Alkoholische Getränke außer Wein“ (18,7 %).

Ebenso wie die Betriebskontrollen erfolgen die Probenahmen risikoorientiert. Sensible Lebensmittel werden häufiger überwacht. Die Lebensmittelkontrolleure der Bundesländer nehmen Proben nach einem Probenplan, aber auch nach Hinweisen von Verbraucherseite oder wenn Auffälligkeiten festgestellt werden (Verdachtsproben).

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

2019 wurden 9.964 Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt untersucht. Dazu gehören unter anderem Küchenutensilien, Geschirr, Besteck und Lebensmittelverpackungen. 1.243 dieser Proben wurden beanstandet. Die Quote der Beanstandungen bei Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt sank im Vergleich zu den Vorjahren von 15,4 % (2017) bzw. 13,3 % (2018) auf 12,5 %. Hauptursachen für Beanstandungen waren Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung mit 54,1 % (2017: 53,7%). (bvl.bund.de)

Verständlichere Verbraucherinformation: Bundesrat stimmt Nutri-Score zu

(nr) Der Nutri-Score soll es Verbraucherinnen und Verbrauchern künftig erleichtern, beim Lebensmitteleinkauf auf die Nährwertzusammensetzung zu achten. Die Einführung eines solchen Nutri-Scores hat der Bundesrat am 9. Oktober 2020 beschlossen. Er dient vor allem dazu, dass sich die Eigenschaften der verschiedenen Produkte auf einen Blick mit denen eines anderen mit Nutri-Score versehenen Produktes vergleichen lassen.

Dabei existiert zum einen eine farbliche Ausgestaltung von grün, das für eine positive Zusammensetzung steht, bis hin zu rot, das für eine eher ungünstige Zusammensetzung steht. Und zum anderen unterstützt die Auffächerung mit Buchstaben von A bis E die leichtere Wahrnehmung, wobei A ebenfalls für eine positive Zusammensetzung steht, E dagegen für eine eher ungünstige Zusammensetzung. Der Score liefert den Endkonsumenten einfach umsetzbare Anhaltspunkte, wie die tägliche Lebensmittelauswahl kombiniert werden sollte. Je weiter der Score eines Lebensmittels im grünen Bereich und in Richtung A liegt, desto besser ist die Zusammensetzung des Produkts für die ausgewogene Deckung des täglichen Ernährungsbedarfs geeignet. Was auch bedeutet, dass Lebensmittel, bei denen der Score sich eher im roten Bereich und in Richtung E befindet, nicht gerade als förderlich für die ausgewogene Deckung des täglichen Ernährungsbedarfs zu betrachten sind und deshalb nicht allzu häufig verzehrt werden sollten.

Auf der Vorderseite des Produkts gibt der Nutri-Score einen raschen Gesamtüberblick über den Nährstoffgehalt, stellt allerdings nicht die einzelnen Nährstoffe dar. Um einzelne Nährstoffgehalte

einzusehen, müssen Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin die Nährwert-Tabelle und das Zutatenverzeichnis lesen, das sich in der Regel auf der Rückseite der Verpackung befindet.

Eine Ermittlung des Scores erfolgt, indem die Mengen verschiedener Nähr- und Inhaltsstoffe eines Produktes miteinander verrechnet werden. Dabei stehen Nährstoffen, die sich bei übermäßigem Verzehr negativ auf die Gesundheit auswirken können, beispielsweise Zucker, Fett und Salz, solche Inhaltsstoffe gegenüber, die eher einen positiven gesundheitlichen Einfluss haben, wie Ballaststoffe und Eiweiß. Bisher geschieht die Nutzung des Nutri-Scores in Deutschland auf freiwilliger Basis. Dies beruht vor allem darauf, dass das geltende EU-Recht eine verpflichtende nationale Anwendung nicht vorsieht, wie die Bundesregierung in der Begründung zum Verordnungsentwurf festschrieb.

In Frankreich und Belgien findet der Score bereits Anwendung. Außerdem wird in Spanien, Portugal, den Niederlanden und der Schweiz über eine erweiterte Nährwertkennzeichnung debattiert.
(bundesrat.de; 09.20.2020)

Bundesrat fordert mehr Verbraucherschutz im Onlinehandel mit E-Zigaretten

(nr) Es ist unter anderem ein Anliegen des Bundesrates, dass Verbraucherinnen und Verbraucher besser vor illegalen importierten E-Zigaretten geschützt werden. Deshalb forderte der Bundesrat am 9. Oktober 2020 die Bundesregierung auf, sich mit zu diesem Thema ausgearbeiteten Vorschlägen auseinanderzusetzen.

Wesentlich ist, dass Angebote im Onlinehandel genauso wie Produkte im stationären Handel gekennzeichnet werden sollen. Aus diesem Grund sollen Betreiber von Online-Marktplätzen verpflichtet werden, ihre Produktangebote an E-Zigaretten und E-Liquids selbst auf die erforderliche Rechtskonformität hin zu überprüfen und illegale Produkte zu entfernen. Auch könnten verstärkte Zoll-Kontrollen gegen die Einfuhr illegaler E-Zigaretten einen großen Beitrag dazu leisten, soweit dies rechtlich möglich ist.

Insbesondere sollten verbotene Inhaltsstoffe, falsche Kennzeichnungen oder fehlende Informationen über toxikologische Wirkungen auch auf Online-Websites strenger verfolgt werden. Bisherige behördliche Maßnahmen gegen solche Anbieter waren infolge des häufigen Sitzes des Unternehmens im Ausland wenig erfolgversprechend. Dabei ist es nach Ansicht des Bundesrates ebenso eine Aufgabe der Regierung, den Verbraucherschutz auch bei Importen zu gewährleisten, weshalb ein Tätigwerden der Bundesregierung danach zwingend geboten ist.

Bisher erfolgte eine Zuleitung des Bundesratsbeschlusses an die Bundesregierung. Diese muss nun entscheiden, ob und wann sie sich mit den Vorschlägen befasst, denn eine starre Frist dafür existiert nicht.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

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

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 09.10.2020 (BGBl. I S. 2075)

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 09.10.2020 (BGBl. I S. 2075)

Effektivierung des Bußgeldverfahrens

(nr) Ein Gesetzentwurf des Bundesrates (19/1611) sieht Änderungen im Rahmen des Bußgeldverfahrens vor. Insbesondere soll damit den zuständigen Gerichten ein Mehr an rechtlichen Instrumenten eröffnet werden, um die jeweiligen Verfahren schneller und effizienter durchführen zu können. Vor allem im Bereich des Ordnungswidrigkeitenrechts mit einer hohen Anzahl von Bußgeldverfahren muss der Gesetzgeber dringend Optimierungen herbeiführen.

Sinn und Zweck des Gesetzentwurfes ist gerade, dass das Bußgeldverfahren unter Beibehaltung notwendiger hoher rechtsstaatlicher Standards effektiver und zügiger ausgestaltet wird und zugleich die Einzelfallbetrachtung gewährleistet werden kann. Außerdem sollen justizielle Arbeitsressourcen unter dem Gesichtspunkt rechtsstaatlicher Standards auch sinnvoller eingesetzt werden können.

Die Bundesregierung legte in ihrer dem Entwurf beigefügten Stellungnahme zwar dar, dass sie das Bedürfnis der Länder nach einer Optimierung des Bußgeldverfahrens durchaus nachvollziehen kann. Dennoch sieht die Bundesregierung die vorgeschlagenen und erheblichen Änderungen der Verfahrensvorschriften des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten nicht als Optimallösung für das Anliegen der Länder an und lehnte deshalb den Gesetzentwurf des Bundesrates ab.

EU

Vitamin-D2-Pilzpulver als neuartiges Lebensmittel zugelassen – zunächst beschränkt auf die Nutzung durch den Antragsteller

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1163 der Kommission vom 06.08.2020 erfolgte eine Genehmigung des Inverkehrbringens von Vitamin-D2-Pilzpulver als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 258/1 vom 07.08.2020). Diese Zulassung ist jedoch auf 5 Jahre beschränkt und darf zunächst nur vom Antragsteller Oakshire Naturals, LP mit Anschrift PO Box 388, Kennett Square, Pennsylvania 19348, Vereinigte Staaten in der Union in den Verkehr gebracht werden. Anderes kann gelten, wenn ein späterer Antragsteller ebenfalls eine Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Nutzung der nach Artikel 2 geschützten Daten oder mit Zustimmung von Oakshire Naturals, LP zugesprochen bekommt.

Aktualisierung der Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

(nr) Die Verordnung (EU) 2020/1245 der Kommission vom 02.09.2020 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 288/1 vom 03.09.2020), setzt sich mit spezifischen Vorschriften dazu auseinander, welche Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Dabei wurde im Anhang I der Verordnung eine Unionsliste der Stoffe festgelegt, die bei der Herstellung von

Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen aus Kunststoff verwendet werden dürfen. In Anhang II sind außerdem zusätzliche Beschränkungen für Materialien und Gegenstände aus Kunststoff festgelegt. Genutzt werden dürfen nun auch alle Salze der Stoffe, für die in Anhang II Tabelle 1 Spalte 2 „ja“ angegeben ist, der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole vorbehaltlich der Beschränkungen in den Spalten 3 und 4 der Tabelle. Weiterhin dürfen alle Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung geltenden Fassung entsprechen und die vor dem 23. März 2021 erstmals in Verkehr gebracht wurden, bis zum 23. September 2022 weiterhin in Verkehr gebracht werden und in Verkehr bleiben, bis die Bestände erschöpft sind.

Festsetzung von Höchstgehalten für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2020/1255 der Kommission vom 07.09.2020 erfolgte eine Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie zur Festsetzung eines Höchstgehalts für PAK in Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden (ABl. EU L 293/1 vom 08.09.2020). Ziel dieser Anpassung war es infolge neuerer wissenschaftlicher Erkenntnisse, die PAK-Höchstgehalte so niedrig anzusetzen, dass dadurch nach vernünftigem Ermessen eine gute Praxis bei der Herstellung und in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft erreichbar ist („as low as reasonably achievable“, ALARA-Prinzip).

Festsetzung von Höchstgehalten von bestimmten Kontaminanten in Lebensmitteln

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2020/1322 der Kommission vom 23.09.2020 erfolgte eine Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte an 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidylfettsäureestern in bestimmten Lebensmitteln (ABl. EU L 310/2 vom 24.09.2020). Insbesondere wurde im Anhang der Verordnung ein neuer Abschnitt über Perchlorat eingefügt und es wurden für dessen Rückstände in Lebensmitteln Höchstwerte festgelegt.

Aktualisierung bezüglich der Verwendung von Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) bei zur Weiterverarbeitung bestimmten weißen Gemüsesorten

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2020/1419 der Kommission vom 07.10.2020 erfolgte eine Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) bei zur Weiterverarbeitung bestimmten weißen Gemüsesorten (ABl. EU L 326/11 vom 08.10.2020). Im Rahmen einer Vorschlagsunterbreitung an die Europäische Chemikalienagentur erfolgte eine Neueinführung bezüglich der harmonisierten Einstufung und Kennzeichnung bestimmter Stoffe beziehungsweise eine Aktualisierung der bestehenden Einstufungen und Kennzeichnungen. Insbesondere wurde der Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 nach Maßgabe des Anhangs IV der vorliegenden Verordnung berichtigt. Außerdem wurde unter anderem im Anhang II Teil 2 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 ein neuer Abschnitt über „Gemische, die Titandioxid enthalten“, eingefügt.

Mitteilung der Europäischen Kommission zur Vorbereitung auf einen möglichen harten Brexit am 31.12.2020

(nr) Die Mitteilung ist in drei Teile gegliedert. In Teil A wird ausführlich die grundsätzliche rechtliche Situation nach Ablauf des Übergangszeitraums beschrieben. Die Bedingungen für das Vereinigte Königreich als Drittland beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln in der EU unterscheiden sich hierbei zunächst nicht von den Anforderungen an andere Drittländer.

Ausnahmen hierzu werden in Teil B und C erläutert: Teil B beschreibt die einschlägigen Trennungsbedingungen des Austrittsabkommens für Lebensmittel nichttierischen Ursprungs. Nach Artikel 41 Absatz 1 des Austrittsabkommens darf eine vorhandene und individuell identifizierbare Ware, die vor Ablauf des Übergangszeitraums in der EU oder im Vereinigten Königreich rechtmäßig in Verkehr gebracht wurde, weiterhin auf dem Markt der EU und des Vereinigten Königreichs angeboten werden und auf beiden Märkten im freien Verkehr verbleiben, bis sie ihren Endverbraucher erreicht. Ein einzelnes Lebensmittel (nichttierischen Ursprungs), das von einem im Vereinigten Königreich ansässigen Hersteller vor Ablauf des Übergangszeitraums an einen im Vereinigten Königreich ansässigen Großhändler verkauft wurde, kann auch weiterhin in die EU eingeführt werden und bedarf keiner erneuten Kennzeichnung, aus der Name oder Unternehmensname und Anschrift des EU-Importeurs hervorgehen. Dies gilt jedoch nicht für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Erzeugnisse müssen nach Ablauf des Übergangszeitraums den EU-Vorschriften für Lebensmittel entsprechen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis vor Ablauf des Übergangszeitraums im Vereinigten Königreich in Verkehr gebracht wurde oder nicht.

Teil C schließlich schildert den Sonderfall Nordirland: Hier gilt nach Ablauf der Übergangsfrist das Protokoll zu Irland/Nordirland. Dadurch wird Nordirland behandelt, als ob es ein Mitgliedstaat der EU wäre, sodass das EU-Lebensmittelrecht hier weiterhin gilt.

Wichtige Ergänzungen des europäischen Lebensmittelsicherheitsrechts in Planung

(nr) Die Europäische Kommission unterbreitete einen Entwurf zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 852/2004 über allgemeine Lebensmittelhygiene mit dem Ziel der Einführung verbindlicher Vorgaben für ein Allergenmanagement-System, Maßgaben für die Abgabe von Lebensmitteln an und über karitative Stellen („Tafeln“) und einer allgemeinen „Lebensmittelsicherheits-Kultur“.

Zunächst sollen laut dem Entwurf Ausrüstungen, Transportmittel und/oder Behälter zum Zwecke der Ernte, des Transports oder der Lagerung solcher von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen, gerade nicht für die Ernte, den Transport oder die Lagerung von Lebensmitteln, die diese Stoffe oder Erzeugnisse nicht enthalten, verwendet werden dürfen. Anderes gilt, wenn die Ausrüstungen, Transportmittel und/oder Behälter gereinigt wurden und mindestens auf das Nichtvorhandensein sichtbarer Rückstände dieses Stoffes oder Erzeugnisses überprüft wurden.

Außerdem sieht der Entwurf folgende Bedingungen für die Abgabe von Lebensmitteln als Lebensmittelspende bei einer sogenannten Tafel vor: Insbesondere dürfen nur Lebensmittel gespendet werden, die als sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 einzustufen sind, die also nicht gesundheitsschädlich und zum menschlichen Verzehr geeignet sind. Soweit es sich um Lebensmittel mit einem zwingend anzugebenden Verbrauchsdatum gemäß Art. 24

der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 handelt, dürfen derartige Lebensmittel nur vor Ablauf dieses Datums abgegeben werden. Anders ist es bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. r) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, die auch nach Ablauf des Datums abgegeben werden dürfen. Soweit für ein Lebensmittel überhaupt kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich ist, dürfen diese jederzeit gespendet werden.

Weiterhin soll bei der Bewertung, ob das jeweilige Lebensmittel als nicht gesundheitsschädlich und für den menschlichen Verzehr geeignet einzustufen ist, Folgendes beachtet werden: Ein besonderes Augenmerk ist auf die Haltbarkeitsangabe zu richten, denn diese soll gewährleisten, dass sowohl eine sichere Weiterverteilung als auch Verwendung durch den Endverbraucher sichergestellt werden kann. Zudem sollte die Verpackung unversehrt sein und es sollten die erforderlichen Lagerungs- und Transportbedingungen einschließlich der geltenden Temperaturanforderungen berücksichtigt worden sein. Soweit es sich um eingefrorene Produkte handelt, sollten auch das Datum des Einfrierens sowie die organoleptischen Eigenschaften überprüft werden. Auch empfiehlt es sich bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zu beachten.

Laut dem Entwurf soll auch eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur eingeführt werden. Dies soll vor allem durch die Einhaltung der folgenden Anforderungen ermöglicht werden: Es sollen sowohl die Unternehmensleitung als auch alle Beschäftigten zu einem sicheren Umgang mit Lebensmitteln gesondert verpflichtet werden. Auch sollen sämtliche Beschäftigten in die Praktiken der Lebensmittelsicherheit eingebunden werden, um so das Bewusstsein der Beschäftigten für Gefährdungen der Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu stärken. Dies soll vor allem durch eine offene und klare Kommunikation zwischen allen Mitarbeitern im Unternehmen forciert werden, einschließlich der Kommunikation von Abweichungen und Erwartungen sowie der Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen, um die sichere und hygienische Handhabung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

Speziell soll Folgendes zur Verpflichtung der Unternehmensleitung gehören: Einhaltung der Aufgabenverteilung und der Verantwortlichkeiten innerhalb jeder Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens und Aufrechterhaltung der Integrität des Lebensmittelhygienekonzepts sowie eine Verifizierung, dass die Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation stets aktualisiert wird. Außerdem soll versichert werden, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird sowie die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen gewahrt bleibt. Weiterhin soll stets eine Ermutigung zur kontinuierlichen Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit erfolgen, vorzugsweise unter Beachtung der Entwicklungen in Wissenschaft, Technik und Best Practice. (KWG-NL; Stand: 28.07.2020)

EU-Öko-Verordnung kommt ein Jahr später

(nr) Die EU legte fest, dass die neue EU-Öko-Verordnung erst ein Jahr später Anwendung finden wird, ganz zum Gefallen von Europas Bio-Bauern, -Herstellerinnen und -Händlern.

Die Verschiebung des Zeitplanes wird vor allem damit begründet, dass eine noch genauere und gründlichere Ausarbeitung der Bio-Regeln für hunderttausende Bio-Unternehmen ganz im Sinne der

Verordnung liegt und infolge von Verzögerungen bei der Ausarbeitung wegen des Corona-Lockdowns unabdingbar geworden ist.

Zwar ist die neue EU-Öko-Verordnung (2018/848) bereits seit dem 17. Juni 2018 in Kraft und sollte eigentlich ab dem 1. Januar 2021 von allen Bio-Unternehmen und Kontrollstellen und -behörden in der EU beachtet werden. Bis jedoch das neue EU-weite Bio-Recht dieses Mal wirklich in Kraft tritt, gilt weiterhin das bewährte, gültige Bio-Recht. (lebensmittelpraxis.de; Stand: 19.10.2020)

Aktueller Sachstand zur Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln in der EU

(nr) Der Verband EuroCommerce als Interessenvertreter von Einzel- und Großhändlern auf europäischer Ebene informierte über die Sitzung der EuroCommerce-Arbeitsgruppe Lebensmittelkennzeichnung. Bei dieser Sitzung wurden unter anderem die verschiedenen Kennzeichnungen von veganen und vegetarischen Lebensmitteln in der EU diskutiert. Der aktuelle Stand zu dieser Debatte sieht wie folgt aus:

Das Europäische Parlament wird voraussichtlich im Oktober 2020 über den Bericht zur Reform der EU-Agrarpolitik abstimmen, welcher unter anderem vorsieht, dass fleischbezogene Begriffe wie „Steak“, „Wurst“ oder „Burger“ ausschließlich tierischen Lebensmitteln vorbehalten bleiben sollen. Außerdem hat Frankreich der Europäischen Kommission einen nationalen Gesetzesentwurf zur Notifizierung eingereicht, der die Verwendung von fleischbezogenen Begriffen wie z. B. „Wurst“ oder „Burger“ zur Kennzeichnung, Vermarktung und Bewerbung von Lebensmitteln, die pflanzliche Proteine enthalten, verbietet. Dagegen hat die Europäische Vegetarier-Union gerichtlich Beschwerde erhoben. Diese Beschwerde wird vor allem darauf gestützt, dass durch den französischen Gesetzesentwurf ein innergemeinschaftliches Handelshemmnis entstehen könnte. Des Weiteren legte die Europäische Kommission im Rahmen ihrer „Vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie dar, dass der Übergang zu einer hauptsächlich pflanzlichen Ernährung mit weniger rotem Fleisch und verarbeiteten Fleischerzeugnissen gefördert werden soll, um zielgerichtet bis 2030 EU-weit einen Rückgang von Übergewicht und Adipositas zu erreichen.

Der Verband EuroCommerce zeigte auf, dass das Fehlen einer europaweit einheitlichen Kennzeichnungsregelung für vegane und vegetarische Lebensmittel maßgeblich zur Etablierung von nationalen und unternehmenseigenen Veggie-Labels sowie zu nicht-verbindlichen nationalen Leitlinien, wie den deutschen Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, beiträgt, was jedoch nach Ansicht des Verbandes gerade nicht zielführend ist. Denn gerade infolge des Bestehens der zahlreichen unterschiedlichen nationalen Maßnahmen und Initiativen gelingt der Prozess einer europaweit einheitlichen Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs nur sehr schwerfällig. In Deutschland besteht dazu noch viel Diskussionsbedarf. Auch legte die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission erst wieder ein Antrag auf Änderung der „Veggie-Leitsätze“ vor. (KWG-NL; Stand: 02.09.2020)

EU-Parlament lehnt Bezeichnungsverbot ab

(mm) Fleisch-Ersatzprodukte dürfen weiterhin ihre tierisch klingenden Namen wie Soja-Schnitzel behalten. Das EU-Parlament lehnte am 23.10.2020 einen entsprechenden Gesetzesentwurf ab. Auch ein Kompromiss-Entwurf, der eine deutlichere Kennzeichnung der Ersatzprodukte mit dem Vermerk

„ohne Fleisch“ vorschlug, fiel durch. Allerdings soll es strengere Regeln bei Milchalternativen geben. Der Antrag des Landwirtschaftsausschusses sah vor, dass Begriffe wie Wurst, Steak und Schnitzel nur für Produkte mit echtem Fleisch verwendet werden sollen. Grund war Kritik aus der Agrarindustrie. Eingeschränkt werden soll nach einem Beschluss des EU-Parlaments aber die Vermarktung von Ersatzprodukten für Milcherzeugnisse. Schon jetzt dürfen rein pflanzliche Produkte nicht mehr als „Sojamilch“ oder „Pflanzenkäse“ verkauft werden, auch „Mandelmilch“ ist innerhalb der EU bereits verboten. Dieses Verbot soll auf Bezeichnungen wie Käse- oder Milchgeschmack ausgeweitet werden. Der Gesetzesentwurf sieht nun vor, dass auch beschreibende Ausdrücke wie „à la“, „Typ“ oder „Nachahmung“ nicht zugelassen werden sollen. Ausgenommen sind gängige Begriffe wie Erdnussbutter oder Kokosmilch.

In Deutschland sind Fleischbezeichnungen für Pflanzenprodukte derzeit möglich. Voraussetzung dafür ist der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zufolge, dass es eine Ähnlichkeit der Produkte gibt. Diese kann durch verschiedene Kriterien wie den Verwendungszweck, die Konsistenz oder auch das Mundgefühl gegeben sein.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2020/1085 der Kommission vom 23.07.2020 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos und Chlorpyrifos-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen, ABl. EU L 239/7 vom 24.07.2020
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2020/1085 der Kommission vom 23.07.2020 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorpyrifos und Chlorpyrifosmethyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 239 vom 24.07.2020), (ABl. EU L 245/32 vom 30.07.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1160 der Kommission vom 05.08.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Aluminiumammoniumsulfat, Aluminiumsilicat, Blutmehl, Calciumcarbonat, Kohlendioxid, Teebaumextrakt, Rückstände aus der Fettdestillation, Fettsäuren C7 bis C20, Knoblauchextrakt, Gibberellinsäure, Gibberellin, hydrolysierte Proteine, Eisensulfat, Kieselgur (Diatomeenerde), Pflanzenöl/Rapsöl, Kaliumhydrogencarbonat, Quarzsand, Fischöl, Repellents (Geruch) tierischen oder pflanzlichen Ursprungs/Schafsfett, geradkettige Lepidopterenpheromone, Tebuconazol und Harnstoff (ABl. EU L 257/29 vom 06.08.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1246 der Kommission vom 02.09.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Fenamiphos gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 288/18 vom 03.09.2020)

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1263 der Kommission vom 10.09.2020 zur Genehmigung des Wirkstoffs Natriumhydrogencarbonat als Wirkstoff mit geringem Risiko gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 297/1 vom 11.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1276 der Kommission vom 11.09.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Bromoxynil gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 300/32 vom 14.09.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1280 der Kommission vom 14.09.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Benalaxyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 301/4 vom 15.09.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1281 der Kommission vom 14.09.2020 zur Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Ethametsulfuron-Methyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 301/7 vom 15.09.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1286 der Kommission vom 09.09.2020 zur Genehmigung einer Änderung der Produktspezifikation für die geografische Angabe einer eingetragenen Spirituose (Scotch Whisky), (ABl. EU L 302/4 vom 16.09.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1293 der Kommission vom 15.09.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Azadirachtin (ABl. EU L 302/24 vom 16.09.2020)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1276 der Kommission vom 11.09.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Bromoxynil gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 300 vom 14.09.2020), (ABl. EU L 302/27 vom 16.09.2020)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2020/1360 der Kommission vom 28.09.2020 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87708 × MON 89788 × A5547-127 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2020] 6435), (ABl. EU L 316/1 vom 30.09.2020)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABl. EU L 150 vom 14.06.2018), (ABl. EU L 324/65 vom 06.10.2020)

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1435 der Kommission vom 09.10.2020 über die den Registranten auferlegten Pflichten zur Aktualisierung ihrer Registrierungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), (ABl. EU L 331/24 vom 12.10.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1498 der Kommission vom 15.10.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Thiophanatmethyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 342/5 vom 16.10.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1511 der Kommission vom 16.10.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Amidosulfuron, Bifenox, Chlortoluron, Clofentezin, Clomazon, Cypermethrin, Daminozid, Deltamethrin, Dicamba, Difenoconazol, Diflufenican, Fenoxaprop-P, Fenpropidin, Fludioxonil, Flufenacet, Fosthiazat, Indoxacarb, Lenacil, MCPA, MCPB, Nicosulfuron, Paraffinöle, Picloram, Prosulfocarb, Schwefel, Triflursulfuron und Tritosulfuron (ABl. EU L 344/18 vom 19.10.2020)

Zucker in Lebensmitteln – neue Daten für die Sicherheitsbewertung sollen 2021 vorliegen

(nr) Die EFSA musste infolge der Auswirkungen der weltweiten COVID-19-Pandemie den Zeitplan für die Bewertung der Sicherheit von Zucker in Lebensmitteln überarbeiten, um gewährleisten zu können, dass eine Überprüfung an einer großen Fülle von wissenschaftlichen Informationen hinreichend berücksichtigt werden kann. Dabei ist eine öffentliche Konsultation über den Entwurf des wissenschaftlichen Gutachtens für Mitte des Jahres 2021 anberaumt und geplant, sodass die endgültige Annahme noch vor Ende 2021 stattfindet.

Diese neue Studie der EFSA dient dazu, eine tolerierbare Höchstaufnahmemenge für den Gesamtzucker/für zugesetzten Zucker/für freien Zucker in Lebensmitteln festzulegen, soweit dies mit nach derzeitigem Stand ermittelbaren Daten überhaupt möglich ist. In ungewissen Bereichen könnten andere Werte für die Risikobeschreibung herangezogen werden. Sinn und Zweck des Gutachtens der EFSA über die Sicherheit von Zucker in Lebensmitteln ist, dass es von nationalen Behörden für die Ausarbeitung von Empfehlungen für den Verzehr von Zucker in Lebensmitteln und für die Aufstellung lebensmittelbezogener Ernährungsleitlinien genutzt werden kann.
(efsa.europa.eu; Stand: 03.08.2020)

Glykoalkaloide in Kartoffeln: Bewertung der Risiken für die öffentliche Gesundheit

(nr) Die EFSA betrachtete wissenschaftlich die Gesundheitsrisiken für Mensch und Tier im Zusammenhang mit Glykoalkaloiden in Lebens- und Futtermitteln, insbesondere in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen.

Glykoalkaloide sind natürlich vorkommende Verbindungen in der Pflanzenfamilie der Nachtschattengewächse, zu denen vor allem Kartoffeln, Tomaten und Auberginen gehören. Den Sachverständigen der EFSA fielen insbesondere gesundheitliche Bedenken für Säuglinge und

Kleinkinder auf, unter Heranziehung der Daten von Durchschnitts- wie auch intensiven Verbrauchern. Anders verhält sich dies bei Erwachsenen, denn in diesem Alter bestehen gesundheitliche Bedenken nur bei großen Verzehrsmengen. Außerdem können Glykoalkaloidvergiftungen akute Magen-Darm-Symptome herbeiführen, vor allem Übelkeit, Erbrechen und Durchfall.

Anhand der neuesten verfügbaren Erkenntnisse konnte die EFSA feststellen, dass die niedrigste Dosis mit beobachteter schädlicher Wirkung bei 1 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag liegt. Dies entspricht zugleich der niedrigsten Dosis, bei der unerwünschte Wirkungen auftreten können.

Der Gehalt an Glykoalkaloiden in Lebensmitteln kann bereits durch Schälen, Kochen und Braten herabgesenkt werden. Beispielsweise verringert sich der Glykoalkaloid-Gehalt bei Kartoffeln durch das Schälen um 25 % bis 75 %, durch das Kochen um 5 % bis 65 % und durch das Braten in Öl um 20 % bis 90 %. (efsa.europa.eu; Stand: 11.08.2020)

PFAS in Lebensmitteln: Risikobewertung und Festlegung einer tolerierbaren Aufnahmemenge durch die EFSA

(nr) Die EFSA bestimmte einen neuen Schwellenwert für die wichtigsten perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS), die sich im menschlichen Körper anreichern. Dieser Schwellenwert ist Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens über die Risiken für die menschliche Gesundheit, die von solchen Stoffen ausgehen, wenn sie sich in Lebensmitteln befinden, und er bezeichnet eine gruppenbezogene zulässige wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Woche.

PFAS tauchen in einer Vielzahl von Branchen auf der ganzen Welt auf, beispielsweise bei Textilien, Haushaltswaren, Brandbekämpfung, Autoindustrie, Lebensmittelverarbeitung, Bauwesen und Elektronik. Es handelt sich bei ihnen um eine Gruppe künstlich hergestellter chemischer Verbindungen. Ein Aufeinandertreffen mit diesen Verbindungen kann unerwünschte gesundheitliche Wirkungen verursachen. Eine Aufnahme davon durch den Menschen kann auf unterschiedliche Weisen erfolgen, unter anderem durch Lebensmittel, wobei diese Stoffe am häufigsten in Trinkwasser, Fisch, Obst, Eiern und Eiprodukten nachweisbar sind.

Die EFSA bewertete die folgenden vier PFAS: Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorooctansulfonat (PFOS), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS). Dabei ist auffällig, dass Kleinkinder und andere Kinder die höchste Exposition zeigen. Derart hohe PFAS-Spiegel bei Säuglingen lassen sich vor allem auf die Exposition während der Schwangerschaft und Stillzeit zurückzuführen. Die Sachverständigen sind der Ansicht, dass die verminderte Immunantwort auf Impfungen die gewichtigste Wirkung auf die Gesundheit des Menschen darstellt, die bei der Bestimmung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge zu berücksichtigen ist. Insofern ergibt sich eine Abweichung von dem früheren PFAS-Gutachten der EFSA aus dem Jahr 2018, bei welchem ein erhöhter Cholesterinspiegel als schwerwiegendste Wirkung zugrunde gelegt wurde. In dem Gutachten aus dem Jahr 2018 wurden auch separate tolerierbare wöchentliche Aufnahmemengen für PFOS und PFOA festgelegt.

In dem neuen Gutachten wurden diese Aufnahmemengen unter Berücksichtigung jüngerer wissenschaftlicher Erkenntnisse jedoch neu bewertet, wobei man sich an die aktuelle Methodik für die Bewertung der gleichzeitigen Exposition gegenüber mehreren chemischen Stoffen anlehnte.

Außerdem wurden auch Rückmeldungen herangezogen, die während einer zweimonatigen Konsultation zwischen Februar 2020 und April 2020 von wissenschaftlichen Organisationen, Bürgern und zuständigen Behörden in den Mitgliedstaaten eingingen. Sinn und Zweck des neu bewerteten Gutachtens über PFAS ist es, dass die Daten Risikomanagern bei ihren Entscheidungen helfen sollen und somit die Verbraucher und Verbraucherinnen am besten vor der Exposition gegenüber PFAS in Lebensmitteln geschützt werden können.

Eine Kontaminierung von Lebensmitteln mit PFAS ist vor allem dann möglich, wenn kontaminierte Böden und Wasser zum Anbau von Nahrungsmitteln genutzt werden, Tiere über mit PFAS beinhaltenem Futter und Wasser in Berührung kommen oder Anlagen genutzt werden, die während der Lebensmittelverarbeitung PFAS enthielten. (efsa.europa.eu; Stand: 17.09.2020)

OPSON-Operation IX: Bereich Olivenöl

(nr) Die diesjährige OPSON-Operation wurde unter anderem unter Beteiligung des Max-Rubner-Instituts durchgeführt. Dieses hat mit seinem Nationalen Referenzzentrum für authentische Lebensmittel und dem Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide teilgenommen. Die OPSON-Operation findet weltweit statt und wird sowohl von Interpol als auch von Europol koordiniert und in Deutschland vom Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit maßgeblich unterstützt. Ziel der Operation ist die Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung, wobei dieses Jahr ein besonderer Fokus auf das Olivenöl gelegt wurde.

Dies lässt sich vor allem damit begründen, dass natives Olivenöl ein enorm hohes Verfälschungspotenzial birgt und unter die Top 10 der meistgefälschten Lebensmittel fällt.

Häufig wird natives Olivenöl bei Fälschungen mit anderen Saatenölen oder Olivenölen minderer Qualität vermischt. In Betracht kommen aber auch die Anwendung unerlaubter Behandlungsverfahren oder fehlerhafte Angaben bei der geografischen Herkunft. Deshalb erfolgt in der Praxis auch eine Überprüfung anhand einer Reihe von definierten sensorischen und chemischen Prüfverfahren, um die Konformität der Produkte mit den gesetzlich festgelegten Qualitäts- und Reinheitsvorgaben gewährleisten zu können.

Auch das Max-Rubner-Institut beschäftigte sich mit den Authentizitätsbewertungen von nativen Olivenölen. Es wird vor allem versucht, neue analytische Methoden zu entwickeln, die eine Überprüfung der Authentizität bei verschiedenen Fragestellungen ermöglichen. Dabei haben das Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide und das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent) einen Arbeitsschwerpunkt auf den Einsatz von Nahinfrarot-Spektroskopie (NIR) in Kombination mit statistischen Modellen gesetzt. In diesem Themenfeld konnten zusammen mit einem Kooperationspartner auch neue Methoden zur Authentizitätsbewertung von nativen Olivenölen zutage gebracht werden.

Auf der nationalen Ebene koordinierte der BVL die OPSON-IX-Aktion, und dieses Jahr fand erstmals eine Laborkooperation zwischen den teilnehmenden für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden der Länder und dem Max-Rubner-Institut (Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, NRZ-Authent) statt. Man wollte damit vor allem die Aussagekraft der neu entwickelten NIR-Methoden von allen Seiten beleuchten. Deshalb wurden Proben, die in den

Untersuchungseinrichtungen der Länder im Rahmen von OPSON IX untersucht wurden, mit dem MRI systematisch ausgetauscht und die NIR-Ergebnisse mit den Ergebnissen der Untersuchungseinrichtungen in Bezug auf ausgewählte Reinheits- und Qualitätsparameter sowie auf weitere Fragestellungen verglichen, beispielsweise erfolgte ein Vergleich bei der Überprüfung der geografischen Herkunft oder der Bewertung der sensorischen Qualität. Dieser Vergleich zeigte, dass für viele der NIR-basierten Schnellmethoden eine gute Übereinstimmung mit den Ergebnissen der Referenzmethoden erreicht werden kann. Auch die Anwendung der NIR-basierten Methode zur Überprüfung der sensorischen Qualität von nativen Olivenölen erzielte überwiegend positive Erfahrungen bei diesem Vergleich. Zudem können die ausgetauschten Daten dazu beitragen, dass bestehende NIR-Modelle weiter verbessert werden können. Insoweit erwies sich die NIR-Methode als sinnvolle Ergänzung in der Authentizitätsbewertung von nativen Olivenölen, die insbesondere gut als Schnellmethode in der Praxis bei der amtlichen Lebensmittelüberwachung, unterstützend in der Analytik eingesetzt werden kann. Auch in Zukunft arbeitet das MRI daran, die NIR-Methoden im Bereich des Authentizitätsnachweises von nativem Olivenöl stets zu verbessern und zu einer Optimierung beizutragen.

Im Rahmen der OPSON-IX-Operation wiesen die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder in 19 Fällen irreführende Praktiken bei Olivenöl nach, was ca. 23 % der für Deutschland untersuchten Proben ausmacht. Diese Verfälschungen äußerten sich unter anderem durch Substitution mit anderen Pflanzenölen oder Lampantölen, bei denen es sich um native Olivenöle minderer Qualität handelt, die eigentlich gar nicht an den Endverbraucher abgegeben werden dürfen. Außerdem konnten einige Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften festgestellt werden. Weiterführende Informationen und Hintergründe zur OPSON-IX-Operation können auf der Internetseite des BVL unter bvl.bund.de abgerufen werden. (mri.bund.de; Stand: 03.08.2020)

Lebensmittelbedingte Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen

(nr) In Lebensmitteln können sich Bakterien befinden, die wegen ihrer stabilen Dauerformen (Sporen) weder beim Kochen, Braten oder Backen der Lebensmittel abgetötet werden. Häufig bilden sich diese Sporen, wenn zubereitete Speisen, die wachstumsfähige und der Zubereitung trotzen Bakterien beinhalten, in Privat- und Großküchen bei zu niedrigen Temperaturen warmgehalten werden. Einige solcher Bakterien können sogar gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte (Toxine) entwickeln. Ein Verzehr von Speisen, die mit Toxinen oder hohen Bakterienzahlen belastet sind, kann lebensmittelbedingte Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen herbeiführen. Das BfR empfiehlt deshalb, dass bereits zubereitete Speisen so heißgehalten werden, dass eine Vermehrung von Krankheitserregern verringert oder gar ausgeschlossen werden kann.

Welche Temperaturen dafür mindestens benötigt werden, erforschte das BfR in einer wissenschaftlichen Studie. Dabei wurden vor allem die sporenbildenden Bakterien der Gruppe *Bacillus (B.) cereus* und *Clostridium (C.) perfringens* untersucht. Diese beiden Arten sind dafür bekannt, dass sie sich sowohl bei hohen Temperaturen vermehren können als auch häufig Krankheiten im Zusammenhang mit erhitzten Speisen beim Verzehr durch den Menschen an diesen übertragen. Als Anhaltspunkt zog das BfR die Temperatur- und Zeit-Vorgaben zur Heißhaltung von Speisen der US-Lebensmittelüberwachungsbehörde „U.S. Food and Drug Administration“ (FDA) in den Kapiteln 3-501.16 und 3-501.19 seines Food-Codes 2017 heran. Insbesondere untersuchte das

BfR kritisch, ob die genannten Empfehlungen der US-Behörde als eine Alternative zu den eigenen Empfehlungen zur permanenten Heißhaltung oberhalb einer vorgegebenen kritischen Mindesttemperatur im Rahmen von Einzelhandelstätigkeiten oder Verpflegungsvorgängen durch Großküchen angesehen werden können.

Bisher empfahl das BfR beim Heißhalten von Speisen eine Temperatur von mindestens 65 °C. Bei aktuelleren Recherchen und Untersuchungen ergab sich, dass zumindest ein Wachstum von *B. cereus*, *B. cytotoxicus* oder *C. perfringens* bei Temperaturen ab 57 °C unwahrscheinlich ist.

Demgegenüber stehen die Ergebnisse einzelner Untersuchungen, bei denen sich herausstellte, dass selbst bei höheren Temperaturen bis 60 °C ein geringes Wachstum von Keimen in Lebensmitteln noch möglich ist.

In der Zusammenschau dieser Ergebnisse empfiehlt das BfR nun erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiß zu halten, dass an allen Stellen mindestens eine Temperatur von 60 °C herrscht. Dies deckt sich mit den Erkenntnissen des EFSA-Gremiums für biologische Gefahren (BIOHAZ-Panel), das bereits 2016 feststellte, dass die meisten durch den Verzehr hervorgerufenen Lebensmittelkrankheiten beim Menschen einerseits durch *B. cereus* verursacht werden und andererseits bei rohen oder gekochten Lebensmitteln, die nicht unterhalb von 4 °C oder oberhalb von 60 °C aufbewahrt wurden, gehäuft auftreten. Demzufolge konnte das BfR die Vorgaben des Kapitels 3-501.16 (A1) des FDA Food Code 2017 nicht als taugliche Alternative identifizieren. (Stellungnahme Nr. 029/2020 auf bfr.bund.de; Stand: 07.07.2020)

Aluminium in Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten

(nr) In vielen Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten lassen sich Aluminium und dessen Verbindungen finden. Dies beruht darauf, dass sich in Lebensmitteln entweder von Natur aus Aluminiumverbindungen befinden oder diese als Bestandteil von Lebensmittelzusatzstoffen hineingelangen. Außerdem können unter gewissen Umständen auch Aluminiumionen von Lebensmittelverpackungen oder Geschirr auf die Lebensmittel übergehen.

Infolge eines nicht zu verachtenden Aluminiumaufkommens in Lebensmitteln setzte sich das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mit möglichen gesundheitlichen Risiken durch Aluminium in Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten auseinander.

Wissenswert ist, dass Aluminium als dritthäufigstes Element in der Erdkruste auftritt. Dies lässt sich darauf zurückführen, dass es häufig durch industrielle Prozesse oder Oxidation von Aluminiumbauteilen in die Umwelt freigesetzt wird. Sowohl über Lebensmittel und Trinkwasser als auch über aluminiumhaltige Verbraucherprodukte wie Geschirr, Lebensmittelverpackungen, kosmetische Mittel wie Zahnpasten (insbesondere mit sogenanntem „Whitening-Effekt“), aluminiumhaltige Antitranspirantien, Lippenstifte und Sonnencremes oder Arzneimittel nehmen Menschen zwangsläufig Aluminium in ihren Körper auf. Ab wann eine Aufnahme davon als gesundheitlich bedenklich einzustufen ist, ist anhand von Referenzwerten der EFSA, die auf wissenschaftlichen Studien beruhen, nachzuvollziehen. Bereits im Jahr 2008 hat die EFSA eine duldbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 1 mg/kg Körpergewicht (KG) und Woche für Aluminium ermittelt. Außerdem gibt es einen vorläufigen („provisional“) TWI von 2 mg/kg KG und Woche der JECFA (Gemeinsamer Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe der

Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation [FAO] und der Weltgesundheitsorganisation [WHO] der Vereinten Nationen) aus dem Jahr 2012.

Das BfR stellte im Rahmen von Untersuchungen fest, dass die Mehrheit der Bevölkerung allein über Lebensmittel im Durchschnitt bereits die Hälfte der duldbaren wöchentlichen Aufnahmemenge (TWI) an Aluminium von 1 mg/kg KG und Woche zu sich nimmt. Dazu sind noch weitere Aufnahmequellen wie aus Lebensmittelkontaktmaterialien, Kosmetika und Medikamenten zu addieren, sodass der gesundheitliche Richtwert durchaus überschritten werden kann. Besonders hohe Einzelbeiträge wurden festgestellt bei Instant-Tee-Getränken mit einem Anteil von 11 % an der Gesamtaufnahme aus Lebensmitteln, gemischten Rohkostsalaten (8 %), Teegetränken (7 %) sowie Kakao- und Schokoladenerzeugnissen (6 %) und Mehrkornbrot bzw. -brötchen (4 %), die in ihrem Gesamtbeitrag 36 % der Aufnahmemenge ausmachen.

Besonders stach dem BfR die Nutzung von Alu-Schalen ins Auge. Denn beim Erhitzen, aber gerade auch beim Warmhalten von Lebensmitteln auf Alu-Schalen ist ein Übergehen von Aluminium in das Lebensmittel nicht untypisch, wenn es sich um eine unbeschichtete Schale handelt. Aus diesem Grund empfiehlt das BfR vor allem Cateringfirmen, die auf Menüschalen gegebenen Hinweise zu beachten und Menüschalen aus geeigneten Materialien zu präferieren, was insbesondere bei sauren und salzhaltigen Lebensmitteln relevant wird. Auch bei der Herstellung von Laugengebäck empfiehlt das BfR, den Übergang von Aluminium auf das Backprodukt auf technisch unvermeidbare Werte zu reduzieren. Wie Berichte aus der Lebensmittelüberwachung zeigen, wurde Letztgenanntes weitgehend nicht oder unzureichend berücksichtigt.

Insbesondere stellte das BfR noch einmal klar, dass bei der täglichen Benutzung aluminiumhaltiger Antitranspirantien mit Aluminiumchlorohydrat das Gesundheitsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher nach dem bisherigen wissenschaftlichen Stand der Dinge als gering zu qualifizieren ist. (FAQ auf bfr.bund.de; Stand: 20.07.2020)

Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

(nr) Viele Menschen haben Angst davor, dass sich in Lebensmitteln Pestizide oder anderen chemische Stoffe befinden, die bei einem fehlerhaften Umgang mit Lebensmitteln gesundheitsschädigend wirken, was sich zum Beispiel in Form einer einfacheren Lebensmittelinfektion oder auch einer schwereren Lebensmittelvergiftung äußern kann. Allein in Deutschland werden jedes Jahr rund 100.000 derartige Erkrankungen gemeldet, die sich nachweislich auf in Lebensmitteln befindliche Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Parasiten zurückführen lassen. Dabei handelt es sich nur um die gemeldeten Fälle, sodass die Dunkelziffer der tatsächlich Erkrankten weitaus höher liegen müsste.

Um solchen Erkrankungen gezielt vorzubeugen, hat das BfR seine Empfehlungen für Verbraucher und Verbraucherinnen aktualisiert, die im familiären Umfeld bei der Zubereitung und dem Verzehr von Lebensmitteln beherzigt werden sollten.

Zunächst muss erkannt werden, wie solche krankmachenden Keime überhaupt in die heimische Küche gelangen können. Sie befinden sich häufig auf rohen Lebensmitteln, zum Beispiel Fleisch, Fisch, Eier, Obst, Gemüse und Kräuter, aber können auch durch Menschen, insbesondere bei infizierten Personen, oder gar durch Haustiere, Schadnager oder Insekten hineingelangen.

Anschließend muss vor allem bei der Zubereitung darauf geachtet werden, dass sich die bereits auf einem Lebensmittel befindlichen Mikroorganismen nicht auf andere noch nicht kontaminierte Lebensmittel übertragen. Diese Form der Keimübertragung ist auch als „Kreuzkontamination“ bekannt.

Weitere Fehlerquellen sind Temperaturfehler, die unweigerlich das Überleben und die Vermehrung von Krankheitserregern in Lebensmitteln ermöglichen. Die Temperaturfehler können sich durch mangelhafte Kühlung bei der Lagerung der Lebensmittel ergeben, aber auch bei unzureichender Erhitzung der Lebensmittel bei der Zubereitung sowie durch das zu lange Warmhalten von Speisen bei zu niedrigen Temperaturen. Außerdem sollten gefährdete Personengruppen wie ältere Menschen oder Schwangere bei einigen Lebensmitteln besondere Vorsicht walten lassen. Diese sollten sicherheitshalber auf den Verzehr von heiß geräucherten Fischereierzeugnissen (z. B. Forellenfilet, Makrele) und weichen Käsesorten aus pasteurisierter Milch verzichten, wenn diese mit Gelb- oder Rotschmiere hergestellt wurden (z. B. Handkäse, Harzer, Korbkäse, Limburger, Münster, Tilsiter, Esrom). Ansonsten sollte stets darauf geachtet werden, dass ein Lebensmittel, dessen Verbrauchsdatum abgelaufen ist, überhaupt nicht mehr verzehrt wird. Anderes gilt bei einem Lebensmittel mit Mindesthaltbarkeitsdatum, welches noch verzehrt werden kann, sofern das Lebensmittel noch seine typischen Eigenschaften besitzt und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht wesentlich überschritten wurde.

Noch dazu sollte bereits beim Erwerb der Lebensmittel auf die Unversehrtheit des Lebensmittels und dessen Umverpackung geachtet werden. Auch sollten stets die empfohlenen Temperaturangaben gerade auch bei dem Transport vom Markt in die häusliche Küche eingehalten werden. Weiterhin sollten die Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen in der Küche turnusmäßig und zuverlässig gereinigt werden. Letztlich sollte beim Umgang mit Lebensmitteln immer die Hygiene beachtet werden, vor allem das regelmäßige Reinigen des Arbeitsumfeldes sowie der Hände vor der jeweiligen Zubereitung, ebenso wie die Einhaltung der empfohlenen Temperaturen, sei es beim Transport nach Hause, der Lagerung, der Zubereitung oder beim späteren Warmhalten der Speisen. (FAQ auf bfr.bund.de; Stand: 09.09.2020)

Hochdosierte Vitamin-D-Einnahme unnötig

(nr) Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurde das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) darum gebeten, zwei als Nahrungsergänzungsmittel deklarierte Produkte mit einem Vitamin-D-Gehalt von 4.000 und 2.000 internationalen Einheiten (IU) pro Tablette zu bewerten. Dabei besaßen die Tabletten jeweils 100 µg bzw. 50 µg Vitamin D in Form von Cholecalciferol, und für beide Produkte lautete die Verzehrempfehlung „täglich eine Tablette“. Bei dem Produkt mit 100 µg Vitamin D fand sich des Weiteren folgender Hinweis: „für Erwachsene und Kinder ab elf Jahren“.

Das BfR äußerte sich zu diesen beiden Produkten wie folgt: Es ist bekannt, dass Menschen unter dem Einfluss von Sonnenlicht in der Haut Vitamin D bilden. Bemerkenswert ist, dass die Vitamin-D-Zufuhr über die Ernährung nur einen relativ geringen Anteil an der Vitamin-D-Versorgung ausmacht, anders als die beschriebene körpereigene Bildung. Auch ist eine zu hohe Dosierung über körpereigene Produktion nicht möglich; anders sieht dies jedoch bei der Einnahme von hochdosiertem Vitamin D aus, was zum Beispiel über bestimmte Nahrungsergänzungsmittel erfolgen kann.

Wenn eine solche externe Überdosierung von Vitamin D vorliegt, führt dies zu erhöhten Kalziumwerten im Blutserum (Hyperkalzämie). Dies äußert sich symptomatisch in Form von Müdigkeit und Muskelschwäche, Erbrechen und Verstopfung oder auch Herzrhythmusstörungen und Verkalkung von Gefäßen. Bei einem andauernden Aufrechterhalten der Hyperkalzämie können sich sogar Nierensteine und Nierenverkalkungen entwickeln, die letztlich ein Absinken der Nierenfunktion herbeiführen können.

Daraus schlussfolgert das BfR, dass eine Einnahme von Präparaten mit 100 µg Cholecalciferol bzw. 50 µg Cholecalciferol für die Ergänzung der täglichen Nahrung mit Vitamin D ernährungswissenschaftlich nicht erforderlich ist. Denn auch ohne Sonnenlichtbestrahlung der Haut genügt ein Verzehr von 20 µg Vitamin D am Tag, um den erforderlichen physiologischen Bedarf zur Erhaltung der Knochengesundheit von 97,5 % der Bevölkerung zu decken. Solange derart beschriebene hochdosierte Präparate nur gelegentlich verzehrt werden, geht das BfR derzeit von einer geringen Wahrscheinlichkeit gesundheitlicher Beeinträchtigung aus. Anders verhält es sich bei langfristigen, täglich hochdosierten Aufnahmen von Vitamin-D-Präparaten, die durchaus ein erhöhtes gesundheitliches Risiko mit sich bringen. (Stellungnahme Nr. 035/2020 auf bfr.bund.de; Stand: 31.07.2020)

Unsichtbare Gefahr: Listerien in Räucherfisch

(nr) Wenngleich der Verzehr von Fisch als gesund gilt und Fisch nachweislich biologisch hochwertiges und leichtverdauliches Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine enthält, so beinhaltet roher, geräucherter und gebeizter Fisch des Öfteren auch krankmachende Keime, vor allem Listerien. Die vermehrte Aufnahme solcher Listerien durch den Menschen kann sogar zur Erkrankung namens Listeriose führen. Im Jahr 2018 identifizierte das Robert-Koch-Institut (RKI) 701 Fälle von schweren invasiven Listerioseerkrankungen, was in Zahlen ausgedrückt 0,8 Erkrankungen pro 100.000 Einwohner bedeutet. Der Großteil der angezeigten Listerioseerkrankungen ging unter anderem mit Blutvergiftungen, Hirnhautentzündungen oder Fehlgeburten einher. 5 % der im Jahr 2018 erkrankten Personen starben daran sogar.

Besonders anfällig für eine Erkrankung an Listeriose sind ältere Menschen, Personen mit geschwächter Immunabwehr, Schwangere und deren Neugeborene. Zwar können sich Listerien auch in zahlreichen anderen Lebensmitteln pflanzlicher oder tierischer Herkunft befinden, dennoch sind vor allem kalt- oder heißgeräucherter Fisch sowie rohe Fischereierzeugnisse und Meeresfrüchte, wie Sushi, Sashimi und Austern, oder gebeizte Erzeugnisse wie Graved Fisch Überträger der krankmachenden Keime. Aufgrund dieser Erkenntnisse empfiehlt der Präsident des BfR, Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, den genannten gefährdeten Personengruppen, sowohl Fisch als auch Meerestiere nur gut durcherhitzt zu verzehren. (bfr.bund.de; Stand: 30.09.2020)

Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2019 erschienen

(nr) Insgesamt wurden im Jahr 2019 in 402 Fällen lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche beim RKI bzw. beim BVL gemeldet. Mit diesen Ausbrüchen gingen außerdem mittelbar mindestens 1.970 Erkrankungen, mindestens 385 Hospitalisierungen und fünf Todesfälle einher. Der Hauptanteil mit 41 % erfolgte durch den Erreger *Campylobacter*. Weitere 32 % sind auf Salmonellen zurückzuführen. Außerdem sind als weitere Erreger und Agenzien, die für fünf oder mehr Ausbrüche sorgten, das

Norovirus mit 3 %, das Hepatitis-A-Virus mit 2 %, verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC) mit 2 %, Shigella mit 2 %, Giardia lamblia mit 2 % und Clostridium perfringens mit 2 % in Erscheinung getreten. Bei 35 Ausbrüchen konnten die Erreger bzw. Agenzien nicht ermittelt werden.

Den größten Anteil an Ausbrüchen mit hoher Evidenz hatte der Erreger Salmonella spp., anders als noch im Vorjahr. Auch der Anteil von Ausbrüchen durch Salmonellen lag mit 39 % deutlich höher als 2018; damals betrug er nur 21 %. Zweithäufigste Erreger bzw. Agenzien unter den Ausbrüchen mit hoher Evidenz waren Campylobacter spp., Histamin und Norovirus mit jeweils 12 %. Weiterhin sind als andere Erreger und Agenzien, die Ausbrüche mit hoher Evidenz herbeiführen, Bacillus cereus, Clostridium perfringens und Staphylococcus aureus mit jeweils 6 % sowie Listeria monocytogenes und Hepatitis-A-Virus bekannt.

Dabei traten die meisten Ausbrüche mit hoher Evidenz im Zusammenhang mit dem Verzehr von Eiern und Eierzeugnissen oder durch zusammengesetzte Lebensmittel und zubereitete Speisen mit jeweils 18 % auf. Weitere Lebensmittel, die zu Ausbrüchen mit hoher Evidenz führten, waren Milch und Schweinefleisch/Schweinefleischerzeugnisse mit jeweils 12 %, Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse mit jeweils 9 % und Büffetspeisen sowie andere Lebensmittel mit jeweils 6 %. Außerdem machten Backwaren, Früchte, Beeren und Beerenerzeugnisse (inkl. Säfte), Gemüse und Gemüseerzeugnisse (inkl. Säfte) jeweils einen Anteil an Ausbrüchen mit hoher Evidenz von 3 % aus.

Im Vergleich zum Vorjahr hat die Anzahl der Ausbrüche durch Milch deutlich abgenommen, nämlich von 24 % im Jahr 2018 zu 9 % im Jahr 2019. Dabei waren 2019 zwei der drei Rohmilch-Ausbrüche durch Campylobacter jejuni und bei einem durch Campylobacter spp. hervorgerufen worden. Anders als im Vorjahr 2018, als es noch ganze 16 % waren, gab es 2019 keine durch Getreideerzeugnisse, Reis, Samen oder Hülsenfrüchte verursachten Ausbrüche. Im Jahr 2019 tauchten vor allem Salmonella Enteritidis und Eier/Eierzeugnisse als eine der am häufigsten gemeldeten Kombinationen aus Erreger/Agenzien und ursächlichem Lebensmittel auf. Weiterhin traten mehrfach die Kombinationen Campylobacter und Rohmilch, Histamin und Thunfisch sowie Salmonella Typhimurium und Rohwurst auf.

Tatsächlich ereigneten sich 27 % der durch den Verzehr von betroffenen Lebensmitteln hervorgerufenen Ausbrüche mit hoher Evidenz in Privathaushalten. Jeweils 18 % solcher Ausbrüche fanden in der Gastronomie statt, was Restaurants, Cafés, Pubs, Bars, Hotels und Catering umfasst. Mit 12 % wurden Kantinen/Gemeinschaftsverpflegungen sowie Take-Away-/Fast-Food-Imbisse ermittelt. Recht gering waren Ausbrüche auf Bauernhöfen, im Altenheim, im Pflegeheim, im Gefängnis, im Internat, bei mobilen Verkaufseinrichtungen, am Markt, bei Straßenhändlern und anderen Orten. Prozentual ist der Anteil an Ausbrüchen, die sich auf eine Aufnahme von solchen krankheitsverursachenden Lebensmitteln zurückführen lassen, im Bereich der Gastronomie im Vergleich zum Wert des Vorjahrs von 13 % auf 18 % angestiegen. (bvl.bund.de; Stand: 29.09.2020)

Melonen in der mikrobiologischen Untersuchung – auf Hygieneregeln und ausreichende Kühlung achten

(nr) Melonen gelten als erfrischender Genuss in der Sommerzeit. Dabei werden sie entweder als ganze Früchte oder bereits in Segmente oder Scheiben geschnitten im Einzelhandel zum Verkauf an

den Endkonsumenten angeboten. In anderen Staaten standen Melonen zuletzt des Öfteren mit lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Zusammenhang. In Deutschland konnte eine derartige Beteiligung von Wassermelonen an Krankheitsausbrüchen erstmals im Jahr 2012 ermittelt werden. Dabei wurde herausgefunden, dass es sich um einen überregionalen Salmonellenausbruch handelte, in den mindestens fünf Bundesländer involviert waren. Die Bakterien haften auf der Schale der Melone und gelangen durch das Aufschneiden infolge einer Haftung an dem Messer in das Innere der Melone und infizieren somit deren Fruchtfleisch mit Erregern. Insbesondere bei Melonen mit rauer Oberfläche, wie der Cantaloupe, haften Keime besonders gut an der Oberfläche. Häufig werden die aufgeschnittenen Melonen zudem unzureichend gekühlt gelagert, was der Vermehrung der Salmonellen Vorschub leistet.

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover – Standort Braunschweig des LAVES hat in den Jahren 2016 bis 2020 insgesamt 69 Proben von aufgeschnittenen Melonen untersucht. Dazu zählen sowohl halbierte als auch in Segmente oder in Würfel geschnittene Melonen. Der Fokus der Überprüfung lag vor allem auf pathogenen Parametern wie Salmonellen und Listerien, aber auch auf Hygieneparametern wie der Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, E. coli, Hefen oder Schimmelpilzen.

Ganz zur Zufriedenheit der Kontrollbehörden sind in keiner einzigen Probe krankmachende Keime wie Salmonellen oder Listerien nachgewiesen worden. Nur eine Probe sonderte einen säuerlichen, gärrigen Geruch ab, der auf eine erhöhte Anzahl an *Enterobacteriaceae* und Hefen hinwies, womit die Probe eine Beurteilung als ungeeignet für den menschlichen Verzehr erhielt. Außerdem dokumentierten die Kontrollbehörden vor Ort die Lagertemperatur der zur Kontrolle mitgenommenen aufgeschnittenen Melonen. Dies beruht darauf, dass es sich bei den aufgeschnittenen Melonen um leichtverderbliche Lebensmittel handelt, die bei einer Temperatur bis maximal 7 °C gelagert werden sollten. In 15 Fällen erwiesen sich die geschnittenen Melonen im Einzelhandel als ungenügend oder gar nicht gekühlt gelagert.

Zwar wurden keine pathogenen Keime in den verarbeiteten Melonen nachgewiesen, dennoch besteht bei Melonen die potenzielle Gefahr der Ausbreitung von pathogenen Mikroorganismen, sodass bei aufgeschnittenen Melonen im Einzelhandel stets eine ausreichende Kühlung vorhanden sein muss, woran es häufig mangelt. Aber auch beim Aufschneiden der Melone ist eine besondere Hygiene geboten. Es sollte insbesondere auf saubere Hände, Messer und Arbeitsflächen geachtet werden. Hingegen wird ein vorheriges Waschen der Melonenoberfläche nicht empfohlen! Wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass hierdurch die Gefahr einer Verschleppung von Krankheitserregern sogar deutlich zunimmt.

Es empfiehlt sich deshalb, dass im Lebensmitteleinzelhandel, in Gastronomiebetrieben und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur solche Mengen aufgeschnitten werden, die innerhalb von zwei Stunden an die Kundschaft abgegeben werden können. Falls Melonenstücke nämlich ungekühlt gelagert werden, sollten sie zwecks Vorbeugung einer möglichen Infektion bereits nach zwei Stunden dem Abfall zugeführt werden. Als Faustregel gilt: Entweder die aufgeschnittenen Melonen rasch verzehren oder schnell bei maximal 7 °C kühlen. (laves.niedersachsen.de; Stand: 31.07.2020)

Infektionsgefahr mit COVID-19 über Gegenstände unwahrscheinlich

(nr) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat seinen Katalog von Fragen und Antworten (FAQs) zur Übertragbarkeit des neuartigen Coronavirus (SARS CoV-2) vom 20.10.2020 über Lebensmittel und Bedarfsgegenstände aktualisiert. Darin wird insbesondere beantwortet, ob und, wenn ja, wie lange das Virus auf festen und trockenen Oberflächen infektiös bleibt.

Bereits in der letzten Stellungnahme hatte das BfR mitgeteilt, dass der wichtigste Übertragungsweg eine sogenannte Tröpfcheninfektion sei, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen oder Tieren über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden. Erreger, die sich auf den Händen befinden, gelangen an die Schleimhäute der Nase oder des Auges, wo sie zu einer Infektion führen können.

Zur Frage, ob man sich über Lebensmittel oder Gegenstände mit Coronaviren anstecken kann, nahm das BfR wie folgt Stellung: Derzeit existieren keine nachgewiesenen Fälle, in denen sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierte Oberflächen gibt es bisher keine nachgewiesenen Fälle. Allenfalls erscheint eine Schmierinfektion über Oberflächen möglich, wenn diese kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden. Dem kann jedoch mit Schutzmaßnahmen wie Handschuhen oder regelmäßigem Händewaschen vorgebeugt werden.

Wie lange Coronaviren in der Umwelt stabil bleiben, hängt sehr von äußeren Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beschaffenheit der Oberflächen sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Auf trockenen Oberflächen überleben humane Coronaviren nicht besonders lang; in der Regel werden die Viren in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen inaktiviert.

Dabei zeigten Laboruntersuchungen einer amerikanischen Arbeitsgruppe, dass das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 bei starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2–3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann. Eine australische Arbeitsgruppe ermittelte im Rahmen einer anderen Studie mit anderen Laborbedingungen, dass SARS-CoV-2 bei 20 °C noch bis zu 28 Tage auf verschiedenen Oberflächen wie Glas, Edelstahl und Papier nachgewiesen werden kann. Bei Metalloberflächen ergab eine andere Studie, dass SARS-CoV-2 bei einer erhöhten Temperatur von 30 °C sogar mehrere Tage auf einer Metalloberfläche infektiös bleiben kann. Jedoch führte eine Trocknung der Oberfläche zu einem extremen Rückgang innerhalb einer Stunde, sodass von einer 100-fachen Reduktion gesprochen werden kann.

Letztlich ist die ermittelte Stabilität des Coronavirus SARS-CoV-2 in der überwiegenden Zahl der Fälle sogar geringer als diejenige von anderen Krankheitserregern, wie verschiedenen unbehüllten Viren oder Bakteriensporen. Außerdem ist zu beachten, dass die ermittelte Stabilität des Coronavirus SARS-CoV-2 im Labor unter optimalen Bedingungen und mit hohen Viruskonzentrationen stattfand. Folglich ist davon auszugehen, dass die Stabilität des Coronavirus SARS-CoV-2 wegen zusätzlicher

Faktoren, wie der Strahlung des Tageslichts, schwankender Temperaturen, der Luftfeuchtigkeit sowie geringeren Kontaminationslevels, im Schnitt deutlich geringer als in den Laborstudien ausfallen wird.

Auch gilt ebenso wie bei anderen Viren, dass die Infektiosität des SARS-CoV-2 bei niedrigeren Temperaturen und auf feuchten Oberflächen vergleichsweise länger besteht. Ein Forscherteam legte in einem Preprint-Artikel (eine Veröffentlichung, die noch nicht durch ein in der Wissenschaft übliches Gutachterverfahren geprüft wurde) dar, dass SARS-CoV-2 auf Fisch, Hühner- und Schweinefleisch nach 3 Wochen Lagerung bei 4 °C, -20 °C und -80 °C noch nachweisbar war und die Virusmenge nur in sehr geringen Mengen zurückgegangen war. Diese Studie ist jedoch mit Vorsicht zu genießen, da dort sehr hohe Viruskonzentrationen zum Einsatz kamen.

Abschließend soll daran erinnert werden, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher vor allem durch Beachtung der allgemeinen Hygieneregeln am besten vor einer Virusübertragung über Oberflächen und Lebensmittel schützen können. Damit ist insbesondere regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht sowie gründliches Waschen der Hände nach dem Kontakt mit Lebensmitteln und deren Verpackungen gemeint. Außerdem sollten die erworbenen Lebensmittel ausreichend gewaschen und erhitzt werden. (bfr.bund.de; Stand: 20.10.2020)

Wirtschaftsrichtlinien des Lebensmittelverbands Deutschland

(mm) Seit seiner Gründung hat der Lebensmittelverband Deutschland (vormals BLL) in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachverbänden zahlreiche Wirtschaftsrichtlinien erarbeitet.

Wirtschaftsrichtlinien sind ein wichtiges Auslegungshilfsmittel, wenn es um die Ermittlung einer Verkehrsauffassung geht. Dazu werden zunächst die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften, dann die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches und – sofern diese fehlen – auch Empfehlungen oder Richtlinien von Herstellerorganisationen, wie etwa die Richtlinien des Lebensmittelverbands Deutschland, herangezogen. Wirtschaftsrichtlinien sind rechtlich nicht verbindlich, jedoch für alle am Markt Beteiligten ein wichtiges und nützliches Hilfsmittel.

Im Folgenden eine Auflistung der vom Lebensmittelverband Deutschland veröffentlichten Richtlinien zu den verschiedenen Produktgruppen:

- Richtlinie zur Beurteilung von Senf (2019)
- Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade (2019)
- Richtlinien für die Backtriebmittel Backpulver, Hirschhornsalz und Pottasche (2018)
- Richtlinie über die Verwendung von geografischen Hinweisen bei Brotbezeichnungen (2018)
- Richtlinie für Backmittel (2017)
- Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen (2016)
- Richtlinie für Vanille-Zucker und Vanillin-Zucker (2007)
- Richtlinie für Zuckerwaren (2017)

- Richtlinie für Schneidebohnen, milchsäurevergoren (1995)
- Richtlinie für Stärke und bestimmte Stärkeerzeugnisse (2014)
- Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis (2015)
- Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen (2015)

Die Richtlinien können unter www.lebensmittelverband.de kostenlos heruntergeladen werden.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln bei kosmetischen Mitteln und Rohstoffen

(mm) Bei Verwendung pflanzlicher Inhaltsstoffe wie Kräutern, Ölen, Fetten usw. als Rohstoffe können Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (Pestizide) in Kosmetika gelangen. Aufgrund der Tatsache, dass vermehrt pflanzliche Inhaltsstoffe für Naturkosmetika auf den Markt kommen, ist diese Fragestellung sehr aktuell. Es ist die Aufgabe des Herstellers bzw. Händlers, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Kosmetika im Rahmen der Qualitätssicherung zu minimieren. Dies geschieht durch entsprechende Auswahl und Kontrolle der Lieferanten sowie durch regelmäßige Prüfungen von Rohstoffen und Endprodukten. Die Bewertung möglicher Rückstände unterliegt der EU-Kosmetikverordnung VO (EG) 1223/2009. Es muss die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die technische Unvermeidbarkeit geprüft werden (Sicherheitsbericht). Nicht zuletzt ist die Verbrauchererwartung bei Naturkosmetikprodukten betreffend mögliche Rückstände sicher höher als bei konventionellen Produkten. Dies auch vor dem Hintergrund der Claims-Verordnung VO (EU) 655/2013. Einzelne Pestizidwirkstoffe finden sich auch in Anhang 2 der VO (EG) 1223/2009 als verbotene Stoffe aufgeführt.

Kosmetika mit *Pluralibacter gergoviae*

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in einer aktuellen Stellungnahme das Gesundheitsrisiko äußerlich aufgetragener Kosmetika, die mit dem Mikroorganismus *Pluralibacter gergoviae* (ehemals *Enterobacter gergoviae*) kontaminiert sind, neu bewertet. Seit dem Jahr 2005 werden vermehrt mikrobiologisch auffällige kosmetische Produkte im europäischen Schnellwarnsystem „Safety Gate“ gemeldet. Hierbei ist auch eine Zunahme von Produkten zu sehen, die mit dem Mikroorganismus *Pluralibacter gergoviae* (*P. gergoviae*) kontaminiert sind. Werden mit *P. gergoviae* kontaminierte Produkte verwendet, kann das Bakterium über offene Wunden oder die Schleimhäute in den Körper eindringen. Bei gesundheitlich geschwächten Menschen sind schwere Infektionen möglich.

Daher sollten nach Auffassung des BfR äußerlich anwendbare Kosmetikprodukte grundsätzlich frei von *P. gergoviae* sein, um ein gesundheitliches Risiko für den Menschen zu vermeiden. Dies trifft sowohl für Produkte, die auf der Haut verbleiben (sog. Leave-on-Produkte, z. B. Bodylotion), als auch für Produkte, die wieder abgespült werden (sog. Rinse-off-Produkte, z. B. Duschgel), zu.

Im Allgemeinen wird die mikrobiologische Qualität kosmetischer Produkte nach den Vorgaben der ISO 17516 bewertet. Diese Norm macht Vorgaben zum maximalen Gehalt der Gesamtkeimzahl sowie von Hefen und Schimmelpilzen (quantitative Bestimmung). Sie fordert aber auch die

Abwesenheit spezifischer Mikroorganismen in 1 g Produkt (qualitative Prüfung). Bei diesen Mikroorganismen handelt es sich um *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* und *Candida albicans*.

Es ist zu erwarten, dass zukünftig auch Produkte, die mit *P. gergoviae* belastet sind, entsprechend der ISO 17516 als nicht zufriedenstellend eingestuft werden (auch von Seiten der Behörden). Dies erfolgt unabhängig davon, ob der Nachweis im Rahmen der quantitativen Gesamtkeimzahlbestimmung erfolgt oder über den qualitativen Nachweis in 1 g Produkt. Es sollten daher alle Produkte nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ geprüft werden, um die Vorgaben der ISO 17516 zu erfüllen. Weiterhin ist es bei jeglichem Nachweis von Mikroorganismen in einem Produkt von großer Wichtigkeit, diese zu identifizieren – zum einen, um die oben genannten Mikroorganismen oder weitere wie *P. gergoviae* auszuschließen, zum anderen, um eine mögliche Eintragsquelle zu identifizieren. Inwieweit weitere Mikroorganismen wie z. B. *Burkholderia cepacia* zukünftig automatisch zu einer Abwertung führen, ist noch unklar. In allen Fällen einer mikrobiellen Verkeimung ist eine produktspezifische Risikobetrachtung erforderlich, um zu entscheiden, ob das Produkt in Verkehr gebracht werden kann oder z. B. ein Rückruf oder eine Rücknahme aus dem Handel erforderlich ist (Quelle: www.bfr.bund.de. Hinweis: Diese Stellungnahme ersetzt die Stellungnahme 014/2017 des BfR vom 18.07.2017.)

Überarbeitung von DIN-Normen

(mm) In der **DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben** (Ausgabe 2020-06) wurden folgende Änderungen vorgenommen: a) Anwendungsbereich aktualisiert; b) normative Verweisungen aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst; c) Begriff 3.3 „gute Wäschereipraxis“ überarbeitet; d) 4.1.3 gestrichen; e) 4.1.8 (neu 4.1.7), 4.3.1.2.6 „Höchstzugkraft/Berstfestigkeit“, 4.3.1.3.3 „Ärmellänge“ und 4.3.1.4.4 „Schürzen“ überarbeitet; f) 4.4.2 „Wiederaufbereitung“ ergänzt; g) Tabelle 1 an die Änderungen in Abschnitt 4 angepasst; h) Anhang B überarbeitet; i) Literaturhinweise aktualisiert; j) Norm redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst. Gegenüber DIN 10524:2019-12 wurden folgende Korrekturen vorgenommen: a) in Anhang A wurde im ersten Satz die Angabe der maximalen mikrobiologischen Belastung von „100 KBE je cm² Textiloberfläche in 9 von 10 Proben“ in „5 KBE je 10 cm² Textiloberfläche in 9 von 10 Proben“ geändert; b) redaktionelle Änderungen.

Die **DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion** (Ausgabe 2020-10) wurde wie folgt geändert: Gegenüber DIN 10516:2009-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen: a) Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“ aktualisiert und ergänzt; b) Abschnitt 3 bis Abschnitt 11 überarbeitet; c) Tabelle 4 und Tabelle 5 gestrichen; d) Anhang A überarbeitet; e) Anhang B überarbeitet; f) Abschnitt „Literaturhinweise“ aktualisiert; g) Norm redaktionell überarbeitet.

In der **DIN 6650-9 Getränkeschankanlagen – Teil 9: Freistehende Wasseranlagen** (Ausgabe 2020-11) wurden gegenüber der DIN 6650-9:2010-02 folgende Änderungen vorgenommen: a) Verweisungen auf Normen und Rechtsvorschriften wurden aktualisiert; b) Hinweise zur Außerbetriebsetzung und (Wieder-)Inbetriebnahme aufgenommen; c) Dokument redaktionell überarbeitet.

Im Dezember 2020 erscheint die **DIN 10519 Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen** mit folgenden Änderungen: a) Einleitung

überarbeitet; b) normative Verweisungen aktualisiert; c) in Abschnitt 3 Definitionen für die Begriffe „unverpacktes Lebensmittel“, „Kontamination“ und „Lebensmittelbereich“ ergänzt; d) Abschnitt 4 überarbeitet; e) Literaturhinweise aktualisiert; f) Norm redaktionell überarbeitet.

In eigener Sache – Richtigstellung

(mm) Im Artikel „Gewürze häufig mit Schadstoffen belastet“ in der letzten Ausgabe hatte sich der Fehler teufel eingeschlichen. Mykotoxine sind natürlich *keine* Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Spuren von Schwermetallen.

Nachfolgend der korrigierte Artikel:

(nr) In Gewürzen wie Chilipulver, Pfeffer oder Paprikagewürz lassen sich verhältnismäßig häufig Mykotoxine nachweisen. Das sind sekundäre Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen, die bei Wirbeltieren bereits in geringsten Mengen giftig wirken können. Diesbezüglich verweist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) und die von den Untersuchungsgämtern der Bundesländer erstellten Daten: In den Jahren 2018 und 2019 gab es 16 beziehungsweise 13 Meldungen zu Mykotoxinen in Paprika- und Chilipulver. Diese Meldungen machen rund 41 % aller Meldungen zu Mykotoxinen in Kräutern und Gewürzen aus dem Jahr 2019 aus. Falls es weiterhin zu Auffälligkeiten kommt, wird über eine verstärkte Kontrolle der betroffenen Waren aus bestimmten Drittländern beim Import in die EU im Rahmen der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 (früher Verordnung [EG] Nr. 669/2009) entschieden werden. Weiter wurden 2018 im bundesweiten Monitoring 144 Proben Paprikapulver auf Aflatoxine und OTA untersucht. Gegenüber einer vergleichbaren Untersuchungsaktion 2012 lagen die Aflatoxingehalte etwas niedriger. Dagegen war Ochratoxin A 2018 wesentlich höher. Bei vier Proben waren die Höchstgehalte überschritten. Hingegen waren beim schwarzem Pfeffer Aflatoxine und Ochratoxin A sowie Ochratoxin A in Chili- und Paprikagewürz nach dem Monitoring 2017, untersucht im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans, auf niedrigem Niveau. Das lässt den Schluss zu, dass die Belastungen mit Mykotoxinen witterungsbedingt jährlich schwanken. Bei Blei, Kupfer, Chrom und Aluminium in Paprikapulver waren im Vergleich zu anderen Lebensmitteln die Gehalte nach dem Monitoring 2018 hoch. Ähnlich hohe Gehalte wurden im Monitoring 2017 auch bei schwarzem Pfeffer gefunden. Bezüglich der Pflanzenschutzmittelrückstände wiesen zudem nach dem Monitoring 2017 rund 70 % der untersuchten Proben Chilipulver Mehrfachrückstände auf. Außerdem wurden die Rückstandshöchstgehalte bei schwarzem Pfeffer zu 7,5 %, bei Paprikapulver zu 13 % und bei Chilipulver zu 26 % überschritten. Im Jahr 2018 waren es beim Paprikapulver lediglich 2,9 % Überschreitung bezüglich der Rückstandshöchstgehalte. Es ist zwar bekannt, dass die Aufnahme von Schwermetallen über die Nahrung resp. über Gewürze vergleichsweise gering ist, trotzdem sieht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die Hersteller in der Pflicht, die Metallgehalte in den Gewürzen durch den Einsatz verbesserter Verarbeitungstechniken deutlich zu senken. (bvl.bund.de; Stand: 06.05.2020)