



Ausgabe 01/2012

Inhalt

News

Themen

- Aktualisierte Trinkwasser-verordnung – was hat sich geändert?

Aus der Praxis

- Kein Schadensersatz bei Zahnverletzung
- Angabe des Erzeugungs- und Einfrierdatums
- Neues Produktportal für Kosmetika
- Referenzwerte für Vitamin D geändert

BAV-Intern



News

Großbäcker mit schweren Hygienemängeln

Die Produktion der Müller-Brot GmbH in Neufahrn, wurde wegen schwerer hygienischer Mängel vollständig gestoppt. Der Betrieb steht aktuell unter Aufsicht des Landratsamts. Die Staatsanwaltschaft ermittelt bereits seit Sommer 2011. Es sei eine komplette Betriebsreinigung erforderlich geworden, weil die hygienischen Zustände ein weiteres Vertreiben der Produkte nicht mehr zugelassen haben. Bei mehreren Betriebsbegehungen wurden starke Verschmutzungen und Schädlinge in erheblichem Umfang festgestellt. Der Verband Deutscher Großbäckereien betonte inzwischen: „Hygiene ist das Top-Thema Nr. 1 in allen unseren Backbetrieben. Nur Betriebe mit hohen Hygienestandards werden wettbewerbsfähig bleiben.“

[Link zu weiteren Informationen](#)



Rückruf: vegetarische Schnitzel mit Listerien

Das Schweizer Einzelhandelsunternehmen Migros ruft panierte Cornatur-Produkte zurück. Die betroffenen Produkte waren seit Anfang Januar 2012 im Verkauf.

Bei einer Stichprobenkontrolle durch den Lieferanten wurden bei einem panierten vegetarischen Produkt krankheitserregende Listerien nachgewiesen. Betroffen sind Quorn Schnitzel mit Frischkäse-Spinat- und Mozzarella-Pesto-Füllung sowie Mini Nuggets.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Erhöhte Keimzahl in Kinderpflegeprodukten

Die Drogeriemarktkette dm-drogeriemarkt GmbH & Co. KG in Karlsruhe ruft eine Kinderpflegeserie der Marke „alverde“ zurück. Bei einigen Produkten der Serie „Molkemichel“ wurde eine erhöhte Keimzahl an Enterobacter gergoviae festgestellt. Bei regelmäßigem Kontakt und bestehenden Hautverletzungen könnte eine Infektion mit diesem Keim möglich sein.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Rückruf: Champignon-Konserve

Wegen einer möglicherweise nicht ausreichenden Durcherhitzung ruft Lidl Deutschland Konservendosen „Champignons I. Wahl ganze Köpfe, 400g“ der Marke Freshona zurück. Durch die unvollständige Durcherhitzung kann die Sicherheit des Produktes nicht vollständig gewährleistet werden. Es ist nicht auszuschließen, dass durch Keimbildung in der Konserve eine Gesundheitsgefahr für den Verbraucher besteht.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Verordnung zu Mitteilungspflichten veröffentlicht

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Die Mitteilungs- und Übermittlungsverordnung zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen (MitÜbermitV) wurde am 10. Januar 2011 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Die Mitteilungspflichten für Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer gelten vorerst für Dioxine und dioxinähnliche Stoffe. Binnen 14 Tagen, nachdem das Ergebnis feststeht, hat die Mitteilung zu erfolgen. Die Verordnung tritt am 1. Mai 2012 in Kraft.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Themen

Aktualisierte Trinkwasserverordnung – was hat sich geändert?

Am 1. November 2011 ist die geänderte Trinkwasserverordnung in Kraft getreten. Damit wurde die bisherige Verordnung aus dem Jahr 2001 in einigen Punkten an EU-Vorgaben angepasst.

Definition „Trinkwasser“

Die Bezeichnung „Wasser für den menschlichen Gebrauch“ wird durch die gängigere Bezeichnung „Trinkwasser“ ersetzt. Trinkwasser ist nunmehr u.a. alles Wasser, das in einem Lebensmittelbetrieb verwendet wird für die Herstellung, die Behandlung, die Konservierung oder das Inverkehrbringen von Erzeugnissen oder Substanzen, die für den menschlichen Gebrauch bestimmt sind.

Als „Trinkwasser-Installation“ werden nun alle Rohrleitungen, Apparate und Armaturen zur Trinkwasserversorgung vom Übergabepunkt des Wasserversorgungsunternehmens bis zur Entnahmestelle durch den Nutzer definiert.

Sicherungseinrichtung

Ein wichtiger neuer Punkt sind die sogenannten Sicherungseinrichtungen. Sicherungseinrichtungen sind Bauteile, die zum Schutz gegen Verschmutzung des Trinkwassers durch Rücksaugen, Rückfließen oder Rückdrücken von Nichttrinkwasser eingebaut werden müssen. Trinkwasserversorgungsanlagen dürfen nicht ohne eine Sicherungseinrichtungen mit Nichttrinkwasseranlagen verbunden werden.

Anlagen und Apparate hinter Sicherungseinrichtungen gehören entsprechend den „allgemein anerkannten Regeln der Technik“ nicht zur Trinkwasser-Installation. Wasser

aus solchen Anlagen ist demnach kein Trinkwasser sondern „Prozesswasser“, z.B. aus Heizungsanlagen, Dampferzeugung, Waschmaschinen. Die Sicherungseinrichtung ist im Sinne der Verordnung die Stelle an der die festgelegten Grenzwerte, Richtwerte und Anforderungen eingehalten werden müssen. Dagegen gehören z.B. Trinkwasserspender ohne weitere Behandlung des Trinkwassers zur Trinkwasser-Installation und so auch in den Geltungsbereich der Verordnung.



Coliforme Bakterien nun Indikatorparameter

Die mikrobiologischen Anforderungen wurden angepasst. Die „coliforme Bakterien“, die bisher zusammen mit den Fäkalindikatoren E.coli und Enterokokken als mikrobiologischer Parameter eingestuft waren, werden nun, wie die Koloniezahl bei 22°C und 36°C, den Indikatorparametern zugeordnet. Damit kann das Gesundheitsamt bei Nichteinhaltung dieser Indikatorparameter im Einzelfall von der Anordnung von Maßnahmen absehen und festlegen, bis zu welchem Wert und für welchen Zeitraum die Nichteinhaltung oder Nichterfüllung geduldet wird. Der Grenzwert von 0 KBE/100 ml für coliforme Bakterien bleibt erhalten.

Neuregelung bei Legionellen

Für „Legionella spec.“ gilt nun der „Technische Maßnahmewert“ von 100 KBE/100 ml Trinkwasser. Eine Überschreitung zieht unverzüglich eine Anzeige beim Gesundheitsamt nach sich. Der „Technische Maßnahmewert“ ist ein Wert, bei dessen Erreichen oder Überschreitung eine

von der Trinkwasser-Installation ausgehende vermeidbare Gesundheitsgefährdung zu erwarten ist.

Untersuchungspflichten für Legionellen

Eine mindestens jährliche Untersuchungspflicht für Legionellen besteht bei der Abgabe von Trinkwasser im Rahmen einer gewerblichen (z.B. Vermietungen, Hotels, ...) oder öffentlichen (z.B. Krankenhäuser) Tätigkeit, die über Großanlagen zur Trinkwassererwärmung verfügt (Inhalt über 400 Liter oder Warmwasserleitungen mit mehr als 3 Liter Inhalt zwischen Trinkwassererwärmer und Entnahmestelle) und Duschen oder Whirlpools enthalten, in denen es zu einer Vernebelung des Trinkwassers kommt. Außerdem besteht für das Betreiben einer Großanlage eine Anzeigepflicht beim Gesundheitsamt. Die Betreiberuntersuchungen auf Legionellen dürfen nur von akkreditierten und vom Land gelisteten Untersuchungsstellen durchgeführt werden. Wird der „technische Maßnahmewert“ für Legionellen von 100 KBE / 100 Milliliter erreicht bzw. überschritten, muss dies unverzüglich dem Gesundheitsamt angezeigt werden und müssen Maßnahmen zur Ursachenklärung und Abhilfe sowie ggf. eine Gefährdungsanalyse (spätestens innerhalb von 30 Tagen) mit Ortsbesichtigung erfolgen.

[Link zur geänderten Trinkwasserverordnung](#)



Paul Andrei
BAV Institut

Dipl.-Ing., Geschäftsführer des BAV Institutes, Gegenproben-sachverständiger, Gremienarbeit u. a.

in der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

paul.andrei@bav-institut.de

Aus der Praxis

Kein Schadensersatz bei Zahnverletzung

Das Landgericht Kleve hat eine Klage abgewiesen, bei der es um Schadensersatz für eine Zahnverletzung durch ein ca. 2 mm großes Knochenstück in Cevapcici ging.

Nach Auffassung des Gerichts waren die Cevapcici nicht fehlerhaft im Sinne des § 3 Abs. 1 ProdHaftG, da aus Sicht des Konsumenten bei Hackfleisch nicht ganz ausgeschlossen werden könne, dass dieses in seltenen Fällen auch einmal ein kleines Knochen- oder Knorpelstück enthalte. Ebenso wie die Gräte in einem Fischfilet handele es sich bei einem Knochen- oder Knorpelstück im Hackfleisch um einen natürlichen Bestandteil des Ausgangsproduktes, der zwar nicht in dem verarbeiteten Produkt enthalten sein solle, aber enthalten sein könne.

Dem Verbraucher, der auf ein winziges Knochenstück beißt, droht nach Meinung des Gerichts keine schwerwiegende Gesundheitsgefahr, die um jeden Preis und mit jedem erdenklichen Aufwand vermieden oder beseitigt werden müsse. Eine vollkommene Sicherheit des Produktes wäre nur durch einen dem Hersteller nicht zumutbaren Aufwand zu erreichen. Ähnlich Entscheidungen, bei denen ein Schadensersatzanspruch abgelehnt wurde, wurden bereits für eine hart geröstete Erdnuss in einem Schokoladenmantel sowie für die Folgen eines Bisses auf einen in einem Kirschgebäck enthaltenen Kirschkern getroffen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Angabe des Erzeugungs- und Einfrierdatums

Die im Januar 2012 veröffentlichte Verordnung (EU) Nr. 16/2012 legt fest, dass für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs ein Erzeugungsdatum und ein Einfrierdatum (sofern nicht identisch) dem Lebensmittelunternehmer bei Lieferung und den Behörden auf Anfrage zur Verfügung zu stellen sind.

Das Erzeugungsdatum ist das Datum der Verarbeitung, Zerlegung, Zerkleinerung oder Zubereitung. Bei Schlachtkörpern ist das Erzeugungsdatum z.B. das Datum der Schlachtung. Das Erzeugungsdatum und ggf. das Einfrierdatum sind bis zur Stufe des Verpackens in Fertigpackungen oder bis zur Weiterverarbeitung der gefrorenen tierischen Lebensmittel anzugeben. Eine Angabe des Einfrierdatums auf Fertigpackungen wird erst mit Gültigkeit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend sein.



Die Umsetzung der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 16/2012 erfolgt durch Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Verordnung tritt am 1. Februar 2012 in Kraft und gilt ab dem 1. Juli 2012.

[Link zu weiteren Informationen // PDF Download](#)

Neues Produktportal für Kosmetika

Ein neues Internet-Portal bietet seit Januar 2012 gebündelte Informationen über Kosmetikprodukte, die in der EU auf dem Markt sind. Ab Juli 2013 sind die Hersteller verpflichtet,

ihre Produkte auf dem Kosmetikportal „Cosmetic Products Notification Portal“ (CPNP) zu registrieren. Damit besteht erstmals ein einheitlicher Anlaufpunkt, um Informationen über Kosmetikprodukte zu sammeln. Das Portal ist aus Verhandlungen zwischen Kommission, nationalen Behörden, Vergiftungszentralen und Industrie entstanden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Referenzwerte für Vitamin D geändert

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat aufgrund der neuesten Forschungsergebnisse die DACH-Referenzwerte für Vitamin D geändert. Die empfohlene Zufuhr wurde für Kinder ab 1 Jahr und Erwachsene von 5 bzw. 10 µg/Tag auf 20 µg/Tag (entsprechend 800 IE/Tag) angehoben. In Deutschland sollen ca. 60% der Bevölkerung eine unzureichende Vitamin D-Versorgung aufweisen.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Jennifer Boschet
BAV Institut

Staatl. gepr. Diplom-Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung, Beurteilung und Freigabe von Ergebnissen, Kennzeichnungsprüfung, Sensorik

jennifer.boschet@bav-institut.de

BAV-Intern

BAV Institut blickt auch 2011 auf ein erfolgreiches Jahr zurück!

Auch im vergangenen Jahr baute das BAV Institut sein breites Kundenspektrum weiter aus und konnte seinen gesunden Wachstumsprozess erneut erfolgreich fortsetzen.

BAV Institut 2011:

- » **10** bestandene Ringversuche
- » **4** erfolgreiche externe Audits
- » erfolgreiches Überwachungsaudit nach **DIN EN ISO 17025** durch die Akkreditierungsstelle Dakks
- » **neue Schnellmethoden** für Salmonellen und Listeria monocytogenes
- » über **100.000** Kundenproben
- » über **1.200** Betriebshygienebegehungen bei Kunden
- » über **150** Hygieneschulungen bei Kunden
- » über **100** Neukunden
- » Kundenstamm auf über **2.000** Betriebe bundesweit ausgebaut
- » **4** BAV-Newsletter und **4** BAV-Informationen
- » **3** BAV-Seminare zu aktuellen Themen aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht
- » Markteinführung der **BAV-Onlineschulung** zur Durchführung von Hygieneschulungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bzw. Belehrung nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz
- » Einarbeitung **5** neuer Mitarbeiter
- » BAV-Institut beschäftigt insgesamt **40 Mitarbeiter**

Dr. Christian Kaiser in DIN-Arbeitskreises „Gemeinschaftsverpflegung“ aufgenommen



Auf der letzten Sitzung des DIN-Arbeitskreises im September 2011 in Berlin wurde **Herr Dr. Christian Kaiser** in den Arbeitskreis zur Erstellung der DIN Norm 10506:2012-03 (Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung) als Mitglied aufgenommen.

Die aktuell in Bearbeitung befindliche Norm DIN 10506 (**Veröffentlichung voraussichtlich im Frühjahr 2012**) richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und legt Anforderungen an die Planung und Konstruktion sowie das Betreiben dieser Einrichtungen fest.

Anwender der Norm sind Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie zum Beispiel Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabestellen in Krankenhäusern, sozialen Einrichtungen, Rehabilitationseinrichtungen, Schulen, Kindertagesstätten, Kasernen und Justizvollzugsanstalten sowie gegebenenfalls Gaststätten und Restaurants.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20
<http://www.bav-institut.de/>
info@bav-institut.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a
Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer
www.foodinfo.de

Haftungsausschluss: Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:
[Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg](#)



DGA-PL-6089.99

Nach DIN EN ISO / IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium