



Ausgabe 01/2013

Inhalt

News

Thema

- An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2011

Aus der Praxis

- Urteile zu Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB
- Lebensmittelmonitoring 2011

BAV-Intern



News

BfR-Empfehlungen zum Schutz vor Yersinien

Yersinien sind Stäbchenbakterien, die zu Magen-Darm-Infektionen führen können. Im Jahr 2011 wurden in Deutschland rund 3400 Infektionen mit Yersinien gemeldet. Die Bakterien können sich auch bei Kühltemperaturen bis zu 4 °C noch vermehren. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Verbraucherinformation zum Schutz vor diesen Keimen veröffentlicht.

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



Neues Tierschutzlabel

Der Deutsche Tierschutzbund hat ein Siegel für tierfreundlich erzeugte Fleisch-, Eier- und Milchprodukte entwickelt. Beteiligt waren auch der Schlachtbetrieb Vion und die Supermarktkette Kaisers. Das Tierschutzlabel legt u.a. fest, wie viel Gramm die Tiere pro Tag höchstens zunehmen dürfen. Die Einhaltung der Bedingungen wird durch ein Zertifizierungsunternehmen überprüft, das der Tierschutzbund beauftragt. Auch Edeka hat angekündigt das Label nutzen zu wollen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Geldstrafe wegen Fehlern bei Produktrückruf

Wegen Fehlern beim Produktrückruf von Käse, der mit Listerien kontaminiert war, ist das Handelsunternehmen Lidl zu Geldbußen von 1,5 Millionen Euro verurteilt worden. Das Un-

ternehmen kündigte an, die Entscheidung anzunehmen und bedauerte, die Ergebnisse von routinemäßigen Untersuchungen falsch interpretiert zu haben. Zudem müssen vier Beschäftigte Geldstrafen bezahlen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Kommentar zur DIN 10506: Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung

Bei der aktuellen Überarbeitung der DIN Norm 10506:2012-03 (Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung) hat Herr Dr. Christian Kaiser vom BAV Institut als Mitglied des DIN-Arbeitskreises mitgewirkt. Der nun vorliegende Kommentar zur Norm richtet sich in erster Linie an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie zum Beispiel Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabestellen. Aber auch Gaststätten und Restaurants können sich an der Norm orientieren. Ziel des Kommentares ist es, die Empfehlungen für die Anwender transparent zu machen und die Umsetzung in der Praxis zu erleichtern.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Rückruf: metallische Fremdkörper, Desinfektionsmittelrückstände und Krankheitserreger

Auf www.lebensmittelwarnung.de warnen die Lebensmittelbehörden aktuell vor verschiedenen Produkten mit Fremdkörpern (Metallteilchen), Bio-Schlagsahne mit Desinfektionsmittelrückständen sowie einem Käse, in dem der Erreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen wurde.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Thema

An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2011

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat für das Jahr 2011 eine Auswertung zu 90 Erkrankungsausbrüchen vorgelegt. Viele der gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche wurden dabei erneut durch Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement ausgelöst. Das BfR betont in seinem Bericht, dass regelmäßige Schulungen des Personals in den Betrieben über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln helfen können, Ausbrüche zu verhindern.

Ursachen lebensmittelbedingter Ausbrüche

Die meisten der gemeldeten Ausbrüche wurden durch Salmonellen verursacht, gefolgt von Noroviren und Campylobacter-Bakterien. Bakterielle Toxine von Staphylokokken und Bacillus cereus sowie Histamin spielten ebenso eine Rolle bei den gemeldeten lebensmittelbedingten Erkrankungen.

Betroffene Produktgruppen

Unter den betroffenen Produktgruppen dominierte die Kategorie „Fertig-

gerichte und zubereitete Speisen“ mit 14 gemeldeten Fällen. Danach folgten „Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren“ mit 5 sowie „feine Backwaren“ und „Frischgemüse“ mit jeweils 4 Ausbrüchen.

Orte des Lebensmittelverzehr

Die mit Bakterien, Viren, Toxinen oder Histamin belasteten Lebensmittel wurden vor allem in der Gastronomie und in Privathaushalten verzehrt. Fünf der lebensmittelbedingten Ausbrüche gingen von einem Lebensmittelverzehr in Schulen oder Kindergärten aus.



Fehlerhafte Handhabung

Nach Angaben der zuständigen Behörden soll bei mindestens 11 Ausbrüchen die Handhabung von Lebensmitteln durch infizierte Personen eine wesentliche Rolle gespielt haben. Weitere Ursachen waren „ungenügende Kühlung“, „Kreuzkontamination“, „Verarbeitung von Schalen-eiern“, „Verwendung einer kontaminierten Zutat ohne weitere Erhitzung“ und „kontaminierte Primärprodukte“. Außerdem spielten „unzureichende Erhitzung“ oder „Heißhalten bei zu niedriger Temperatur“ eine wichtige Rolle, wodurch Krankheitserreger in

Lebensmitteln überleben bzw. sich vermehren konnten. Bei einem Ausbruch wurde Schädlingsbefall als Faktor genannt.

Vorbeugende Maßnahmen der Betriebe

Das HACCP-Konzept ist ein grundlegender Bestandteil zur vorbeugenden Sicherheit in Lebensmittelunternehmen. Bei sechs der lebensmittelbedingten Ausbrüche soll das HACCP-Konzept den Angaben der Behörden zufolge jedoch unzureichend gewesen sein. Ebenso können **regelmäßige Schulungen des Personals** über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln eine wichtige Hilfe für die Betriebe sein. Die Mitarbeiter können so sensibilisiert werden – lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche sowie damit verbundene ernste betriebliche Konsequenzen werden verhindert.

[Link zum BfR-Bericht // PDF Download](#)

Zu allen offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!



Dr. Christian Kaiser,
BAV Institut

Dipl. LM-Ingenieur, Leitung Kundenbetreuung (Bereich: Außendienst)

christian.kaiser@bav-institut.de

Flexible Mitarbeiterschulung im Internet

Durch die BAV-Onlineschulung ist jeder Betrieb in der Lage, sein Personal einfach, schnell und flexibel nach den eigenen Bedürfnissen zu schulen und dadurch gravierende Hygienefehler bereits im Vorfeld zu vermeiden.

Folgende Online-Schulungen stehen zur Auswahl:

- Hygieneschulung gemäß den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004
- Belehrung nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Schulungen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen. Jeder Teilnehmer erhält ein gültiges Schulungszertifikat.

Vorteile der BAV-Onlineschulung:

- Zeitersparnis, jederzeit flexibel durchführbar
- kostengünstig
- ideal für Neu- oder Nachschulungen

Weitere Informationen inkl. Demoversion im Internet unter www.bav-onlineschulung.de



Aus der Praxis

Lebensmittelmonitoring 2011

Das Lebensmittelmonitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern durchgeführtes systematisches Untersuchungsprogramm auf „gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe“ und wird parallel zu den Routineaufgaben als eigenständiges Programm in der amtlichen Lebensmittelüberwachung durchgeführt.

Pflanzenschutzmittelrückstände:

Bei den pflanzlichen Lebensmitteln lag der Anteil an Höchstgehaltsüberschreitungen im Bereich von 0,5-3%; ausgenommen Spinat mit 5%. Bei einheimischer Ware wurden weniger Überschreitungen festgestellt als bei Ware aus anderen EU-Mitgliedstaaten oder aus Drittländern.

Mykotoxine (Schimmelpilzgifte):

Bei Erdnüssen und gemahlenem, schwarzem Pfeffer wurden deutlich höhere Ochratoxin A-Gehalte als im Vorjahr festgestellt. Die Maximalwerte lagen bei 49,9 µg/kg für Erdnuss und 25,1 µg/kg für Pfeffer und weisen auf punktuelle Belastungsspitzen hin. Deoxynivalenol (DON) wurde in „Backwaren mit hohem Getreideanteil“ (Zwieback, Extruderprodukte aus Getreide, Kracker und Laugendauergebäcke) untersucht. Es wurden keine auffälligen Gehalte festgestellt. Nur in einer Probe wurde der zulässige Höchstgehalt von 500 µg/kg überschritten.

Schwermetalle: Bei den untersuchten tierischen Lebensmitteln fiel Blei in Hasenfleisch durch erhöhte Gehalte auf. In Erdnüssen wurden im Vergleich zum Vorjahr höhere Gehalte an Blei festgestellt. Der Bericht empfiehlt, insbesondere Ölsaaten (z.B. Erdnüsse, Sojabohnen und Sesam) im Rahmen des Monitorings weiter zu beobachten. Thunfisch wies die höchste Belastung an Quecksilber auf. In einer Probe wur-

de der zulässige Höchstgehalt von 1 mg/kg überschritten. Auch der Mittelwert aller Proben lag mit 0,3 mg/kg bereits relativ hoch.

[Link zum Monitoring-Bericht // PDF Download](#)

Urteile zu Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB

Nach dem seit 1. September 2012 geltenden § 40 Abs. 1a LFGB ist die Öffentlichkeit von den Behörden automatisch bei Grenzwertüberschreitungen von Produkten (mindestens zwei unabhängige Untersuchungen) bzw. bei Produkten, die als gesundheitsgefährdend eingestuft werden zu informieren. Außerdem gingen die Behörden bisher davon aus, dass auch bei Abweichungen von Hygieneanforderungen eine Informationspflicht besteht.

In mehreren aktuellen Urteilen wurde von den Gerichten nun diese Informationspflicht bei allgemeinen hygienischen Mängeln, die nicht in Zusammenhang mit einem konkreten Produkt stehen, angezweifelt.



Das Verwaltungsgericht Trier untersagte die Veröffentlichung von allgemeinen Mängeln hygienischer Art, die in einem Lebensmittelgeschäft festgestellt worden waren.

Die geplante Veröffentlichung überschreite die Grenzen der Verhältnismäßigkeit, da dies einschneidende Folgen für den Betrieb und die dort Beschäftigten zur Folge haben würde, die nach erfolgter Veröffentlichung nicht mehr rückgängig zu machen seien. Nach Ansicht der Richter sei nur die Veröffentlichung von konkreten Lebensmitteln im Sinne einer Produktwarnung und nicht die

Veröffentlichung sonstiger hygiene-rechtlicher Verstöße ohne Bezug zu konkreten Lebensmitteln möglich.

Auch das Verwaltungsgericht Karlsruhe hatte in einer vorläufigen Eilentscheidung erhebliche Zweifel daran geäußert, dass § 40 Abs. 1a LFGB die Behörde dazu ermächtigt und verpflichtet, die Öffentlichkeit über allgemeine Mängel bei der Hygiene zu informieren. Es wurde ebenfalls auf den notwendigen Bezug zu einem konkret betroffenen Lebensmittel hingewiesen.

Auch bei den Verwaltungsgerichten Berlin, Regensburg und Würzburg gab es ähnliche Entscheidungen, die in dieselbe Richtung weisen. Daher bleibt abzuwarten, welche Spielräume die Behörden zukünftig in Bezug auf Veröffentlichungen zu festgestellten, allgemeinen hygienischen Mängeln in den Betrieben haben werden.

In einer weiteren Frage zur Veröffentlichung von Abweichungen hat das Verwaltungsgericht Gelsenkirchen festgestellt, dass die nach § 40 Abs. 1a LFGB durchzuführenden zwei unabhängigen Untersuchungen, nicht von zwei unterschiedlichen Laboratorien erfolgen müssen. Es reiche aus, wenn zwei unabhängige Untersuchungen von einer Stelle durchgeführt werden. Im konkreten Fall wurde vom Gericht die Rechtmäßigkeit der Veröffentlichung einer Höchstgehaltsüberschreitung für nichtdioxinähnliche PCB in Futtermitteln bestätigt.

[Link zum Urteil \(VG Trier\)](#)



**Dirk Lorenz,
BAV Institut**

staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, Leitung Kundenbetreuung (Bereich: mittelständische Kunden)

dirk.lorenz@bav-institut.de

BAV-Intern

Positive Entwicklung beim BAV Institut hat sich auch 2012 fortgesetzt

Auch im Jahr 2012 konnte das BAV Institut aufgrund seiner kompetenten und praxisnahen Leistungen weiter wachsen.

Der breitgefächerte Kundenstamm ist auf über 2.500 Betriebe bundesweit angestiegen und das BAV-Team wurde um weitere 8 Mitarbeiter auf knapp 50 Personen aufgestockt. Diese positive Entwicklung ist dem Engagement der zuverlässigen und freundlichen BAV-Mitarbeiter zu verdanken. Vielen Dank an alle Mitarbeiter für diese tolle Leistung!

Gleich zum Jahresbeginn 2013 konnten zwei weitere Fachkräfte für die Kundenbetreuung gewonnen werden, damit trotz des Wachstums auch weiterhin alle Kundenanfragen zeitnah bearbeitet werden können.

Sabrina Krauß und Dirk Lorenz werden zukünftig die Kundenbetreuung verstärken. Die beiden staatl. gepr. Lebensmittelchemiker bringen aufgrund ihrer Kenntnisse und Praxiserfahrungen die richtigen Voraussetzungen mit, um das

BAV-Team weiter abzurunden. Dirk Lorenz wird zukünftig den Geschäftsführer Paul Andrei entlasten und die Leitung der Kundenbetreuung (Bereich: mittelständische Kunden) übernehmen. Wir freuen uns auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit unseren neuen Kollegen.



Dirk Lorenz

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, Leitung Kundenbetreuung (Bereich: mittelständische Kunden), Beurteilung und Freigabe von Untersuchungsergebnissen, Kennzeichnungsprüfung, Beratung, Durchführung von Audits und Schulungen



Sabrina Krauß

Staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin, Kundenbetreuung, Beurteilung und Freigabe von Untersuchungsergebnissen, Kennzeichnungsprüfung, Beratung

Ende Februar wird Ilka Timm eine neue berufliche Herausforderung annehmen und aus unserem Unternehmen ausscheiden. An dieser Stelle möchten wir uns bei Frau

Timm für ihre hervorragenden Leistungen bedanken und wünschen ihr für ihre weitere private und berufliche Zukunft alles Gute.

Kunden, die bisher von Frau Timm betreut wurden, werden in Jennifer Boschet, Sabrina Krauß bzw. Dirk Lorenz neue vertrauensvolle Ansprechpartner finden. Es wird Übergangslos für alle Kunden ein fester Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

Paul Andrei



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](#)



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17456-01-00