



Ausgabe 03/2011

Inhalt

News

Themen

- Internetportal „Lebensmittelklarheit.de“

Aus der Praxis

- Urteil zu Pollen aus gentechnisch veränderten Pflanzen
- Änderungen der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte (DGHM)
- BfR: Pyrrolizidinalkaloide in Honig und Pollen
- Jahresbericht Überwachung 2010

BAV-Intern



News

Rückruf: Erdbeer-Joghurt von Optiwell

Die Molkerei Friesland Campina ruft Erdbeer-Joghurt der Marke Optiwell zurück. Bei diesem Produkt kann es vereinzelt zur Schimmelbildung mit geruchlichen Abweichungen kommen. Nach Angaben des Unternehmens verströmt der Becher einen auffälligen Geruch. Von dem Verzehr wird abgeraten. Es handelt sich um das Vierer-Verpackungs-Produkt: Optiwell Joghurt 4x125g Erdbeere mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 01.10.11.

[Link zur Meldung](#)



sowie neue Probenahmeverfahren und Analysemethoden. Die Neuregelung umfasst Höchstgehalte für Dioxine, für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCB) sowie eine Ergänzung zu nicht dioxinähnlichen PCB in verschiedenen Lebensmitteln.

[Link zur Meldung](#)

Rückruf: Listerien in Salami

In einer Probe der in Deutschland bei Aldi Süd vertriebenen Salamiprodukte „Salame Magretta & Salame Spianata“ wurden Listerien nachgewiesen. Die Artikel stammen von der Firma Schepers & Comp GmbH & Co. und wurden in einer grün umrandeten 100 g Ovalpackung über Filialen der ALDI SÜD Gruppe vertrieben.

[Link zur Meldung](#)



Warnung vor Oliven- & Tomate-Paste

In Frankreich sind 8 Personen an Botulismus erkrankt. Ursache der gefährlichen Lebensmittelvergiftung war Oliven- bzw. Tomatenpaste eines regionalen Herstellers. Betroffen sind Tapenaden mit Oliven, Basilikum, getrockneten Tomaten, Paprika, Anchovis, Thunfisch, Kichererbsen und Artischocken. Der den Behörden nicht gemeldete Kleinbetrieb führte weder Eigenkontrollen durch, noch wurde er von der Überwachung bisher überprüft.

[Link zur Meldung](#)

Neue Höchstgehalte für Dioxine

Ab 1. Januar 2012 gelten europaweit neue Auslösewerte und Höchstgehalte für Dioxine und dioxinähnliche PCB

Farbstoffhinweis bei Speiseeis fehlt häufig

Wie die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg festgestellt haben, fehlte bei Speiseeis aus Eisdielen weiterhin häufig der geforderte Farbstoffhinweis. Außerdem war bei 19% der Eisproben aus Eisdielen aufgrund der eingesetzten Farbstoffe der zusätzliche Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ nicht angebracht. Nur jede dritte Probe war hierzu richtig gekennzeichnet.

[Link zur Meldung](#)



Themen

Internetportal „Lebensmittelklarheit.de“

**Das vom Bundesverbrauchermi-
nisterium geförderte und von der
Verbraucherzentrale Hessen betrie-
bene Portal „Lebensmittelklarheit.
de“ soll nach eigenen Angaben die
Verbraucher über die Kennzeichnung
von Lebensmitteln informieren und
sie besser vor Täuschung schützen.**

Aufbau des Portals

Das Internetportal enthält die Rubriken
„Produkte“, „Informationen“, „Forum
+ Chats“. Im Bereich „Produkte“
werden die eingegangenen und von
der Verbraucherzentrale überprüften
Verbrauchermeldungen nach den
Kategorien „Getäuscht?“, „Geändert“
und „Erlaubt“ angezeigt.



Ablauf einer Verbrauchermeldung

Die Meldung eines Verbrauchers zu
einem für ihn bezüglich Kennzeichnung
und Aufmachung fraglichen Produkt
wird von der Verbraucherzentrale
geprüft und falls berechtigt im Portal
veröffentlicht.

Anschließend wird das betroffene
Unternehmen angeschrieben und
um eine zeitnahe und verständliche
Stellungnahme innerhalb von 7 Tagen
gebeten. Gleichzeitig wird eine
Einschätzung des Falles durch die
Verbraucherzentrale vorgenommen.
Nach Ablauf der Frist für den Hersteller
wird das Produkt mit der Beschwerde
sowie der Stellungnahme der Verbrau-
cherzentrale und soweit diese vorliegt
mit der Stellungnahme des Herstellers
auf dem Portal unter der Kategorie
„Getäuscht?“ veröffentlicht.

Erfolgt nach der Veröffentlichung eine
Änderung am Produkt, z.B. durch
Anpassung der Produktaufmachung,
wird die Bewertung aktualisiert. Das
Produkt wird in die Kategorie „Geän-
dert“ verschoben. Durch die Kategorie
„Erlaubt“ kann eine weitere Einteilung
der Produkte erfolgen.

Aktuelle Meldungen auf dem Portal (Stand: 15.09.11)

Aktuell befinden sich in der Kategorie
„Getäuscht?“ 28, in „Geändert“ 17
und in „Erlaubt“ 7 Produkte. Die Mel-
dungen betreffen die Kennzeichnung,
das Erscheinungsbild, die Zutaten,
Zusatzstoffe, sowie Imitate, Natur,
Region und Angaben für Kinder und
Sportler.

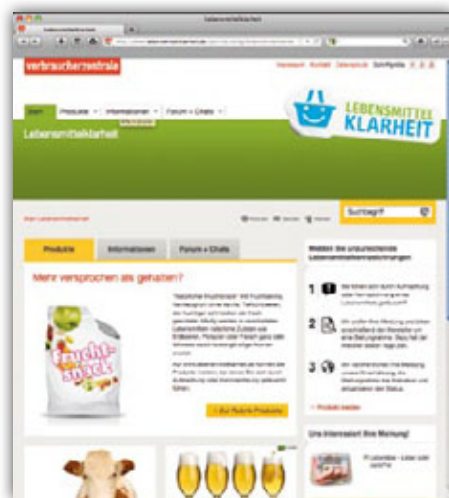
Bei der Auslobung von Zutaten geht
es nach Auffassung der Verbraucher-
zentrale vor allem darum, dass eine
bestimmte Erwartung erzeugt wird,
die das Produkt aufgrund der Zu-
sammensetzung nicht erfüllt. Weitere
Themen sind z.B. die Angabe „ohne
Geschmacksverstärker“ bei gleichzei-
tiger Verwendung von Hefeextrakt oder
die Lesbarkeit (zu geringe Schriftgröße,
ungenügender Kontrast).

Die Herstellerverbände kritisieren,
dass die eingestellten Produkte kor-
rekt nach gesetzlichen Vorgaben
gekennzeichnet sind. Dies wird auch
von den Verbraucherzentralen nicht
bestritten. Nach Angabe der Kritiker
handelt es sich bei den fraglichen Fäl-
len jeweils um subjektiv empfundene
Täuschungen, die jedoch rechtlich
nicht zu beanstanden sind.

Stellungnahme des Herstellers

Sowohl eine Kurzfassung als auch
eine Langfassung der Stellungnahme
können erstellt werden. Die Kurzfas-
sung wird direkt beim veröffentlichten
Produkt angezeigt, die Langfassung
als PDF dort hinterlegt. Liegt keine
Kurzfassung vor, wird diese von der
Verbraucherzentrale erstellt.

Die Stellungnahme sollte klar formuliert,
einfach zu lesen und leicht verständlich
sein. Hinweise auf rechtliche Texte sind
für die Verbraucher oft nicht verständlich
und sollten daher vermieden werden.
Die Herstellerverbände empfehlen
wesentliche Argumente zu Beginn der
Stellungnahme aufzuführen.



Weitere Entwicklung

Unabhängig von der weiteren Ent-
wicklung des Portals wird es bei der
kritischen Beobachtung durch die
Medien und private Organisationen
wie z.B. „foodwatch“ oder „Öko-Test“
bleiben. Die alleinige, formale Einhal-
tung der rechtlichen Vorgaben scheint
zukünftig nicht mehr auszureichen,
um gegen Vorwürfe von dieser Seite
gewappnet zu sein.



**Paul Andrei
BAV Institut**

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

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

paul.andrei@bav-institut.de

Aus der Praxis

Urteil zu Pollen aus gentechnisch veränderten Pflanzen

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat ein weitreichendes Urteil zum Thema Pollen aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gefällt.

Nach Auffassung des EuGH sind Produkte wie Honig oder Nahrungsergänzungsmittel, die Pollen aus genetisch veränderten Pflanzen enthalten, als Lebensmittel anzusehen, die Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Dabei spiele die Höhe des GVO-Anteils keine Rolle. Somit sind auch Lebensmittel betroffen, die solchen Honig als Zutat enthalten.



Nach der bisherigen Einschätzung der Fachkreise ist bei GVO-Pollenanteilen zu prüfen, ob es sich dabei um EU-zugelassene GVO handelt bzw. ob der fragliche Pollen von der Zulassung als Lebensmittel mit erfasst worden ist. Der Honigverband geht in einer diesbezüglichen Stellungnahme davon aus, dass dies in den meisten Fällen zutrifft und die Produkte somit weiterhin verkehrsfähig sind. Aufgrund der technischen Unvermeidbarkeit des Pollenanteils im Produkt geht man gleichzeitig von keiner Kennzeichnungspflicht bezüglich gentechnischer Veränderung aus.

Handelt es sich jedoch um Pollen von GVO, die noch keine allgemeine Zulassung als Lebensmittel in der EU besitzen, gilt die Nulltoleranz für Honig und entsprechende Produkte.

[Pressemitteilung Honigverband](#)

[Link zu weiteren Informationen](#)

Änderungen der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte (DGHM)

Die Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) veröffentlicht für verschiedene Lebensmittelgruppen mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln. Aktuell wurden die Werte zur Beurteilung von Brühwürstchen im Sinne des Leitsatzes 2.221 (Deutsches Lebensmittelbuch) geändert. Brühwürstchen auf Handelsebene werden nicht mehr der Stückware, sondern der Aufschnitt- bzw. Anschnittware zugeordnet. Damit werden für diese Produkte höhere Richt- und Warnwerte bezüglich der aeroben mesophilen Koloniezahl, der Milchsäurebakterien und der Enterobacteriaceae empfohlen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

BfR: Pyrrolizidinalkaloide in Honig und Pollen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Stellungnahme zur Toxizität von Pyrrolizidinalkaloiden sowie eine Einschätzung des gesundheitlichen Risikos veröffentlicht. Die im Jakobskreuzkraut gebildeten



Pyrrolizidinalkaloide sind hoch giftig und können, je nach Standort, in Honig und Pollen nachgewiesen werden. Vor allem Pollen, der teilweise in Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt wird, kann stark belastet sein.

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

Jahresbericht Überwachung 2010

Der Jahresbericht zur Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg liegt vor. Danach wurden im letzten Jahr 61.969 Betriebe in Baden-Württemberg ein- oder mehrmals überprüft. Bei diesen 94.037 Kontrollbesuchen wurden in 26% der kontrollierten Betriebe insgesamt 26.199 Verstöße festgestellt. Es wurden daraufhin 394 Strafverfahren und 2.552 Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet. 1.575 Betriebe mussten aufgrund unhygienischer Zustände ganz oder vorübergehend geschlossen werden. Es wurden 44.148 Lebensmittel-Proben chemisch, physikalisch und mikrobiologisch untersucht sowie auf Kennzeichnungsmängel überprüft. 17 % davon wurden beanstandet. Als gesundheitsgefährdend wurden pathogene Keime (z.B. *Listeria monocytogenes*, Salmonellen, *Campylobacter*, verotoxinbildende *Escherichia coli*), scharfkantige Fremdkörper sowie chemische Verunreinigungen festgestellt.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Ilka Timm
BAV Institut

Staatl. gepr. Diplom-Lebensmittelchemikerin, Kundenbetreuung, Ergebnisbeurteilung und -freigabe, Kennzeichnungsprüfung, Sensorik.

Ilka.timm@bav-institut.de

BAV-Intern

BAV Institut präsentiert sich auf der SÜFFA 2011

Das BAV Institut GmbH präsentiert sein umfangreiches Leistungsspektrum rund um Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung auf der diesjährigen **SÜFFA 2011**, der Fachmesse für das Fleischerhandwerk, vom **02. bis 04. Oktober in Stuttgart**.



Gemeinsam mit den Partnern des Hygienenetzes gestaltet das BAV Institut seinen Messeauftritt im Rahmen des sogenannten „Hygiene-Park“. In diesem gebündelten Fachbereich können sich interessierte

Messebesucher umfassend zum Thema Hygienemanagement informieren. Für Fragen, Informationen und wertvolle Tipps aus der Praxis stehen die **BAV-Mitarbeiter an Stand 8D70 in Halle 8** zur Verfügung.

Ein zusätzliches Schulungs- und Informationsprogramm ergänzt das Messeangebot und gibt Antworten auf spezifische Hygienefragen des Arbeitsalltags.

Jeweils Sonntag und Montag wird Herr Dr. Christian Kaiser vom BAV Institut in zwei Vorträgen über wich-

tige Aspekte der erforderlichen mikrobiologischen Eigenkontrollen im Fleischerhandwerk informieren.

[Link zum Schulungsprogramm Hygienepark // PDF](#)

[Link zur offiziellen Anmeldung Hygienepark // PDF](#)



BAV-Vorträge SÜFFA 2011



Mikrobiologische Eigenkontrollen - Kurzer Überblick über sinnvolle Maßnahmen!

- Was fordern die Behörden?
- Was besagt die Ausnahmeregelung für Hackfleisch und Fleischzubereitungen?

Dozent: Dr. Christian Kaiser, BAV-Institut

Termine: Sonntag, 02.10. (11.30 Uhr)

Montag, 03.10. (14.30 Uhr)

Dem BAV Institut steht ein begrenztes Kontingent an **SÜFFA-Eintrittskarten** zur Verfügung, das wir gerne an interessierte Kunden abgeben. Hierzu melden Sie sich bitte unter: info@bav-institut.de bzw. **0781-96 94 7-0**

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