



Ausgabe 03/2013

Inhalt

News

Thema

- BVL-Bericht zu Krankheitserregern in Lebensmitteln

Aus der Praxis

- Neue Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung ab 2014!

BAV-Intern

News

BfR-Empfehlung zu Tiefkühlbeeren

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat als Reaktion auf den verheerenden Norovirus-Ausbruch im letzten Jahr, mit nahezu 11.000 Fällen von akutem Brechdurchfall, sein Merkblatt für Großküchen und Gemeinschaftseinrichtungen aktualisiert. Es handelte sich damals um den bisher größten lebensmittelbedingten Ausbruch von Gastroenteritis in der Bundesrepublik. Das neue Merkblatt richtet sich v.a. an verantwortliche Personen der Gemeinschaftsverpflegung. Danach sollten nicht nur rohe, sondern auch kurzzeitig oder ungleichmäßig erhitzte Speisen mit Tiefkühlbeeren auf Kerntemperaturen von über 90°C erhitzt werden, um möglicherweise vorhandene Viren vollständig zu inaktivieren.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Benzol in aromatisierten Wässern

Nach Angabe der Stiftung Warentest wurden bei Untersuchungen in 3 von 25 aromatisierten Wässern Benzol gefunden. Benzol gilt als krebserregend. Nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist die gesundheitliche Relevanz bei den üblichen Verzehrsmengen jedoch gering. Benzol kann aus einer Reaktion von Benzoesäure und Ascorbinsäure entstehen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Projekt „Lebensmittelklarheit“ wird fortgesetzt

Das Internetportal „Lebensmittelklarheit.de“ wird vom Bundesverbraucherministerium bis Ende 2014 zusätzlich mit rund 1 Million Euro gefördert. Betreiber des Portals sind die Verbraucherzentralen. Als neue Zielsetzungen sind u.a. eine Diskus-

sionsplattform, ein Dialog mit Anbietern und Handel sowie verschiedene Angebote zum „Mitmachen“ geplant. Die im Portal erfassten „Täuschungsaspekte“ sollen zukünftig durch Forschungsaufträge auf ihre Repräsentanz überprüft werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Speiseeis und Sahne immer noch im Fokus

Bei Untersuchungen von Speiseeis und Sahne stellten verschiedene Landesbehörden Hygiene- und Kennzeichnungsmängel fest. In Hessen wurden 16% der Eisproben und 66% der Sahneproben aufgrund überhöhter Keimzahlen beanstandet. Andere Untersuchungsämter stellten bei Speiseeis vor allem Kennzeichnungsmängel fest. In Rheinland-Pfalz wurden bei fast 50% der untersuchten Milcheisproben pflanzliche Fette nachgewiesen, obwohl der Zusatz pflanzlicher Fette zu Milchspeiseeis nicht zulässig ist. Beim Dauerthema „Vanille“ waren nur 35% der Produkte korrekt gekennzeichnet. In Niedersachsen wurde bei rund 12% der Proben aus Eiscafé festgestellt, dass der seit 2010 bei bestimmten Farbstoffen vorgeschriebene Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ fehlte.

[Link zu weiteren Informationen \(Hygiene\)](#)

[Link zu weiteren Informationen \(Kennzeichnung\)](#)

Fragen und Antworten zu Phthalat-Weichmachern

Phthalate sind chemische Verbindungen, die als Weichmacher in Kunststoffen eingesetzt werden. Als Hauptaufnahmequelle für Phthalate gelten Lebensmittel. Eines der am häufigsten verwendeten und im Urin nachgewiesenen Phthalate ist DEHP. Kleinkinder können DEHP zusätzlich über viele Kunststoffgegenstände aufnehmen, die sie in den Mund stecken.

[Link zum Fragen-Antworten-Katalog des BfR](#)



Thema

BVL-Bericht zu Krankheitserregern in Lebensmitteln

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat im Frühsommer 2013 den dritten Bericht zum Zoonosen-Monitoring (Jahr 2011) veröffentlicht. Danach ist weiterhin vor allem Geflügelfleisch mit Zoonoseerregern kontaminiert.

Für das Zoonosen-Monitoring wurden 9.127 Proben aus Erzeugerbetrieben, Schlachthöfen und dem Einzelhandel auf die wichtigsten Zoonoseerreger untersucht und die Isolate auf Resistenzen gegen antimikrobielle Substanzen getestet.

Was sind Zoonosen?

Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die sowohl beim Menschen als auch bei Tieren auftreten. Die Übertragung kann durch Bakterien, Viren, Pilze, Prionen oder Parasiten erfolgen. Etwa 2/3 der für den Menschen relevanten Krankheitserreger, stammen von Tieren und werden von diesen auf den Menschen übertragen. Infektionen können vor allem über den Verzehr tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Eier oder Milch stattfinden.

Salmonella

Salmonella spp. wurde mit 6,2% v.a. in frischem Hähnchenfleisch nachgewiesen. Schweinefleisch (0,4%) und Schweinehackfleisch (1,3%) waren dagegen seltener mit Salmonellen kontaminiert.

Jedoch stellt Schweinefleisch nach wie vor eine wichtige Infektionsquelle für den Menschen mit Salmonellen dar. Frisches Wildschweinefleisch war zu 3,4% mit Salmonellen kontaminiert, Trockenpilze mit 1,6%.

Campylobacter

Campylobacter spp. ist in Geflügelfleisch häufig vertreten. Bei den Untersuchungen zeigte sich, dass frisches Hähnchenfleisch mit 31,6% positiven Proben eine wichtige Quelle für Campylobacter-Infektionen des Menschen darstellen kann.

Listeria monocytogenes

Die höchsten Keimgehalte wurden in Räucherfisch und Rohmilchkäse am Ende der Haltbarkeit festgestellt. Listeria monocytogenes konnte jedoch auch in wärmebehandelten Fleischerzeugnissen nachgewiesen werden.

Verotoxinbildende E. coli (VTEC)

Kotproben aus Mastrinderbeständen zeigten mit 18,5% positiven Proben, dass Rinder häufig Ausscheider von VTEC sind. In frischem Rindfleisch und Rinderhackfleisch

wurden 1,8% bzw. 3,8% verotoxinbildende E. coli nachgewiesen.

Antibiotika-Resistenzen

Im Vergleich zum Vorjahr trat keine wesentliche Änderung der Resistenzsituation auf. Rückgänge zeigten sich bei Isolaten von E. coli aus Masthähnchenbeständen, dagegen war ein Anstieg in den Campylobacter-Isolaten feststellbar. Salmonella-Isolate aus frischem Hähnchenfleisch waren zu 58,3% resistent gegenüber mindestens einer Wirkstoffklasse.

Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) wurden auf allen Stufen der Lebensmittelkette festgestellt. Masthähnchenschlächtkörper waren mit 48,3%, frisches Hähnchenfleisch mit 27,7% positiv und damit am häufigsten kontaminiert. Das Risiko einer Übertragung von MRSA über kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen wird nach gegenwärtigem Stand als gering eingestuft.

[Link zum Zoonosen-Monitoring 2011](#)



Paul Andrei,
BAV Institut

Geschäftsführer

paul.andrei@bav-institut.de

Aktuelle Meldung (Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))

Datum	Meldung	Bisherige Krankheitsausbrüche durch
09.08.2013	„Melonen können krankmachende Keime übertragen“	Salmonellen, Listeria monocytogenes, EHEC (Enterohämorrhagische Escherichia coli)

Aktuelle „Zoonose-Warnungen“ (www.lebensmittelwarnung.de)

Datum	Produkt	Warnung
21.08.2013	Curry Gewürzzubereitung	Salmonella ssp.
23.08.2013	Forellenfilets	Listeria monocytogenes
28.08.2013	gefüllte Tortelloni	Listeria monocytogenes

Aus der Praxis

Neue Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung ab 2014!

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) kommen zahlreiche neue Anforderungen auf die Lebensmittelunternehmen bezüglich der Kennzeichnung ihrer Produkte zu. Bereits ab Mitte Dezember nächsten Jahres müssen die meisten dieser Pflichten von den Betrieben umgesetzt sein!

Wir hatten bereits im BAV-Newsletter 03/2012 über die Neuerungen der Lebensmittelinformationsverordnung berichtet. Hier sollen nun wichtige Tipps zur praktischen Umsetzung der Vorgaben für die noch verbleibende Übergangsfrist von knapp 15 Monaten gegeben werden.

Die aktuell wichtigsten Schritte für die Betriebe sind:

1. Überprüfung der Etiketten-Gestaltung
2. Anpassung der Kennzeichnungsinhalte
3. Vorbereitung auf die neue Nährwertpflicht

Die Fristen der Verordnung:

- seit **12. Dezember 2011** in Kraft (aktuell läuft die Übergangsfrist!)
- ab **13. Dezember 2014** EU-weit verbindlich gültig
- Ausnahme: Nährwertpflicht gilt erst ab **13. Dezember 2016!**

Produkte, die vor Fristablauf in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen jeweils noch bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden!

Was müssen die Betriebe jetzt unternehmen?

1. Überprüfung der Etiketten-Gestaltung

An die Gestaltung der Kennzeichnung werden zukünftig detaillierte Anforderungen gestellt. Dies betrifft vor allem die Mindestschriftgröße der Pflichtangaben sowie die Hervorhebung der allergenen Zutaten. Zusätzlich ist die gesamte Gestaltung der Verpackung bezüglich Lesbarkeit (z.B. Schrift- und Farbwahl, Kontrast, Hintergrund etc.) zu überprüfen.

Durch die Neuerungen kann es erforderlich werden, dass Platz für weitere Angaben auf den Etiketten geschaffen werden muss.

So sind je nach Produkt z.B. Anwendungs- und Warnhinweise oder das Einfrierdatum neu aufzuführen. Außerdem ist bei allen Produkten zu überprüfen, ob die Vorgaben zu Herkunftsangaben, Täuschungsrisiken oder Health-Claims eingehalten werden.



Ab Ende 2014 gelten neue Pflichten bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

2. Anpassung der Kennzeichnungsinhalte

Für die inhaltliche Überarbeitung der Kennzeichnungsangaben sollte eine ausreichende Vorbereitungszeit eingeplant werden.

So sind alle Rohstoffe und Rezepturen auf erforderliche Anpassungen zu überprüfen und dadurch notwen-

digerweise auch alle Lieferanten diesbezüglich zu kontaktieren. Gerade hierbei kann es erfahrungsgemäß zu Verzögerungen kommen, so dass wichtige Daten bei der geplanten Umstellung evtl. nicht vorhanden sein werden.

3. Vorbereitung auf die neue Nährwertpflicht

Spätestens ab dem 13. Dezember 2016 sind die sogenannten „BIG 7“ verpflichtend vorgeschrieben. Diese umfassen die Angaben: Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Die Ermittlung der Nährwerte kann laut Verordnung sowohl auf Basis einer Analyse als auch durch eine Berechnung erfolgen.

ACHTUNG: Bereits vorhandene Nährwertdeklarationen müssen schon **ab 13. Dezember 2014** alle Anforderungen der neuen Verordnung einhalten! Auch bei der neuen Nährwertpflicht ist also eine rechtzeitige Vorbereitung auf die Umstellung unerlässlich.

Hieraus wird schnell ersichtlich, dass aufgrund der Vielzahl der möglichen Änderungen, die verbleibende Zeit sehr schnell knapp werden kann. Es ist daher äußerst wichtig, frühzeitig mit der Umstellung zu beginnen und bei Bedarf fachliche Unterstützung einzuholen, um mögliche Engpässe bis zum Fristablauf zu vermeiden.

[Link zur Lebensmittelinformationsverordnung](#)

Als freier Mitarbeiter des BAV Instituts bietet Ihnen Herr Ullmer bei der Neugestaltung Ihrer Etiketten sehr gerne seine Unterstützung an.



Dirk Ullmer,
BAV Institut/foodinfo

Diplom LM-Ingenieur
Tel: 0781 / 96 727 77
www.foodinfo.de

ullmer@foodinfo.de



Neue Webseite des BAV Instituts online!

Das BAV Institut hat seinen Internetauftritt vollständig überarbeitet und aktualisiert. Seit kurzem ist die neue Webseite online und präsentiert die Leistungen des Instituts noch übersichtlicher und moderner als bisher.

Durch den einfachen und klar strukturierten Aufbau der neuen Internetseite findet sich der Besucher schnell und leicht zurecht und bekommt anhand zahlreicher Fotos einen informativen Einblick in den Arbeitsalltag bei BAV.

Interessenten können bereits auf der Startseite mit einem Klick das passende Angebot für ihre Branche auswählen und so direkt in die „BAV-Welt“ einsteigen. Ebenso finden BAV- Kunden hier den „Kundenlogin“ und so einen direkten Link zum BAV-Probenportal.

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Webseite und lernen Sie mehr über uns und unsere Leistungen kennen! www.bav-institut.de

Weitere BAV-Angebote im Internet

BAV-Probenportal bald noch besser!

Auch das bewährte und intensiv genutzte BAV-Probenportal wird in Kürze in einer neuen, überarbeiteten Version online gehen und den BAV-Kunden ein noch besseres Probenhandling und eine erweiterte Ergebnisauswertung ermöglichen. Das neue Probenportal wird um die Jahreswende das bisherige System ersetzen. Dabei werden selbstverständlich alle vorhandenen Daten automatisch in das neue System übernommen. Die Nutzer des BAV-Probenportals werden rechtzeitig weitere Informationen über die Umstellung erhalten.

Das neue Probenportal bietet:

- hohe Übersichtlichkeit
- Schnelligkeit auch bei hohen Datenmengen
- vereinfachte Datenerfassung
- aktualisierte Exportfunktion
- erweiterte Auswertemöglichkeiten

Für Fragen zum BAV-Probenportal steht Ihnen Ihr Kundenbetreuer sehr gerne zur Verfügung!



BAV-Onlineschulung: einfache und flexible Hygiene- und IfSG-Schulungen!

Die BAV-Onlineschulung ist die zeitgemäße Schulung, mit der man sein Personal schnell und flexibel nach den eigenen Bedürfnissen qualifizieren kann.

Die Stärken dieser Schulungsvariante sind:

- jederzeit flexibel durchführbar
- geringer Zeit- und Kostenaufwand
- ideal für Neu- und Nachschulungen

Weitere Informationen mit kostenloser Demoversion unter www.bav-onlineschulung.de

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](http://www.andersdesign.de)



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17456-01-00