



Ausgabe 04/2011

## Inhalt

### News

### Themen

- Neue Kriterien für Salmonella in frischem Geflügelfleisch

### Aus der Praxis

- Änderung des Verbraucherinformationsgesetzes
- Aktuelle Urteile zu Hygieneanforderungen
- Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2010
- Lebensmittelmonitoring 2010

### BAV-Intern



## News

### Rückruf: Mettwurst mit Glassplittern

Die „Reichenbacher Wurstfabrik“ ruft Mettwurst in einer Wurstkonserve der Marke „Oma Hilde“ zurück. Es könnten sich vereinzelt Glasstückchen darin befinden.

Die betroffene Charge war nach dem 01. September 2011 bei Kaufland-Filialen der Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen im Verkauf und ist mindestens bis zum 01.10.2013 haltbar. Vom Rückruf betroffen ist die Los.-Nr. 03451101.

[Link zur Meldung](#)



### Rückruf: Adventskalender verunreinigt

Die International Food Cooperation Germany GmbH ruft den Artikel Disney-Adventskalender mit Schriftzug „Happy Christmas“ zurück. Grund der Warnung: Es besteht die Möglichkeit einer mikrobiellen Verunreinigung. Das Produkt mit dem Motiv „Mickey Mouse“ und dem MHD 13.09.2013 wurde über Penny-Filialen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg und Nordrhein-Westfalen vertrieben.

[Informationen zur Rückrufaktion // PDF Download](#)

### Urteil: Nutella-Etikett beanstandet

Nach einem Urteil des Oberlandesgerichts Frankfurt sind die Nährwert- und Vitaminangaben auf den Nutella-Etiketten geeignet die Verbraucher zu täuschen. Der Bundesverband der Verbraucherzentralen hatte geklagt,

dass für die Prozentangaben des täglichen Bedarfs unterschiedliche Grundmengen herangezogen werden. Fett und Kohlenhydrate errechnen sich aus 15g, Vitamin- und Mineralstoffanteile dagegen aus 100g Produkt.

[Link zur Meldung](#)

### Urteil: Schweinebraten aus Fleischstücken

Nach einem Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin darf ein aus mehreren Fleischstücken zusammengefügtes Fleischprodukt nicht als „Schweinebraten“ bezeichnet werden. Mehrere Überwachungsbehörden hatten die Bezeichnung „Schweinebraten“ ohne einen Hinweis auf das Zusammenfügen von Fleischstücken als irreführend beanstandet. Der Verbraucher erwarte ein im natürlichen Zusammenhang belassenes Stück Fleisch.

[Link zur Meldung](#)

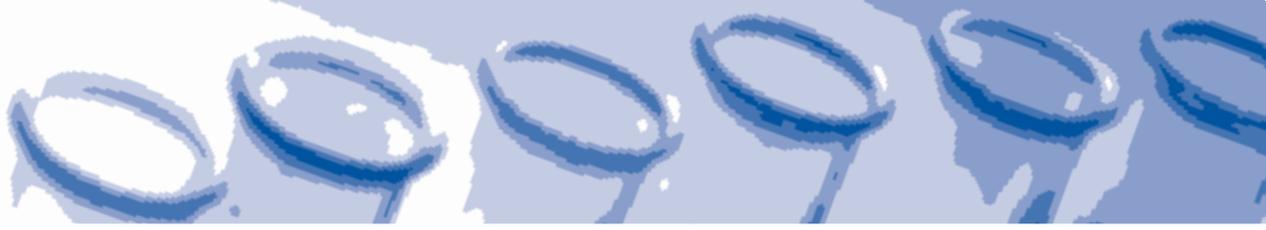


### Lebensmittelinformations-Verordnung

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ist am 22. November 2011 im Amtsblatt der EU veröffentlicht worden.

Änderungen betreffen vor allem Regelungen zu Nährwertangaben, Mindestschriftgröße, Allergenangaben bei loser Ware sowie die Herkunftskennzeichnung. Die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) tritt am 12. Dezember 2011 in Kraft. Sie gilt ab dem 13. Dezember 2014. Die neuen Verpflichtungen zur Nährwertkennzeichnung gelten dagegen erst ab dem 13. Dezember 2016.

[Link zur Meldung](#)



## Themen

### Neue Kriterien für Salmonella in frischem Geflügelfleisch

Ab 1. Dezember 2011 gelten europaweit neue Anforderungen bezüglich Salmonella in frischem Geflügelfleisch. Mit der Verordnung (EG) Nr. 1086/2011 werden die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonosenregenern sowie die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel entsprechend angepasst.

### Neue Lebensmittelsicherheitskriterien

Bei in den Verkehr gebrachten Erzeugnissen aus frischem Geflügelfleisch von Legehennen, Masthähnchen und Truthühnern dürfen während der gesamten Haltbarkeitsdauer bei einer Stichprobenzahl von 5 Proben Salmonella typhimurium und Salmonella enteritidis in 25 g nicht nachweisbar sein.



### Vorschriften zur Probenahme

Für die nun neu vorgeschriebene Untersuchung von frischem Geflügelfleisch auf Salmonella sind pro Partie 5 Proben von mindestens 25 g zu entnehmen. Bei Hühnerteilen mit Haut bestehen die entnommenen Proben aus Haut und einer dünnen Scheibe Oberflächen-

### Anforderung an frisches Geflügelfleisch ab 01.12.2011:

- 1x wöchentliche Untersuchung auf Salmonella
- pro Partie 5 Proben von mindestens 25 g
- Salmonella typhimurium & Salmonella enteritidis in 25g nicht nachweisbar

muskel, falls nicht ausreichend Haut für eine Probeneinheit vorhanden ist. Bei Hühnerteilen ohne Haut oder mit nur wenig Haut bestehen die entnommenen Proben aus einer dünnen Scheibe Oberflächenmuskel oder Scheiben davon mit der vorhandenen Haut, so dass eine ausreichend große Probeneinheit entsteht. Die Fleischscheiben sind so zu entnehmen, dass sie möglichst viel von der Fleischoberfläche enthalten.

### Wöchentliche Probenahme

Die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellen, entnehmen mindestens 1x wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.



### Verringerung der Probenahmehäufigkeit

Bei der Beprobung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Schlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch zur Untersuchung auf

Salmonella kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, wenn in 30 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

### Ausnahmen

Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und frisches Geflügelfleisch in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

[Link zur Verordnung \(EG\) Nr. 1086/2011 // PDF Download](#)



**Paul Andrei**  
**BAV Institut**

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

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

[paul.andrei@bav-institut.de](mailto:paul.andrei@bav-institut.de)

## Aus der Praxis

### Änderung des Verbraucherinformationsgesetzes

Mit einem Gesetzentwurf zur Änderung des Verbraucherinformationsgesetzes möchte die Bundesregierung die Information der Öffentlichkeit, insbesondere durch eine zwingende Veröffentlichung aller Verstöße gegen gesetzliche Vorschriften, verbessern.

Neben der Lebensmittelwirtschaft sieht auch der Bundesrat in seiner Stellungnahme vom 23.09.2011 diese weit reichenden Veröffentlichungsrechte als problematisch an. Der Begriff der „Abweichung von Anforderungen“ sei zu unbestimmt, um solche umfangreichen Offenlegungen von Informationen durch die Behörden zu rechtfertigen.

Die Lebensmittelwirtschaft bemängelt außerdem, dass es sich dabei um Eingriffe in die Grundrechte der betroffenen Unternehmen handelt. Dies sei bei geringen Verstößen unverhältnismäßig und bei Gefahrenabwehr bereits durch § 40 LFGB geregelt. Am 09.11.2011 fand hierzu eine Anhörung vor dem Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz statt.

[Link zur Anhörung](#)

### Aktuelle Urteile zu Hygieneanforderungen

Mit zwei aktuellen Urteilen zu Hygieneanforderungen an SB-Backshops und Gastronomiebetriebe hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 weiter konkretisiert.

Bei der Entscheidung zu den SB-Backshops ging es um den möglicherweise ungenügenden Schutz der Produkte im Selbstbedienungsbereich der Shops. Der EuGH stellte heraus, dass es für einen Hygieneverstoß einer konkreten Kontamination bedarf, theoretische Überlegungen reichten

dafür nicht aus. Diese Entscheidung kann weitreichende Bedeutung für die Auslegung der sogenannten „nachteiligen Beeinflussung“ durch die Behörden erlangen.

Bei der zweiten Entscheidung ging es um Handwaschbecken in Gastronomiebetrieben. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 schreibe nicht zwingend vor, dass Handwaschbecken ausschließlich zum Händewaschen bestimmt sein müssen. Auch diese Entscheidung kann für Kleinbetriebe und Verkaufsstellen Auswirkungen in der Praxis haben.



### Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2010

Mängel in der Betriebshygiene und im Hygienemanagement waren nach den Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2010 die Hauptursache für Beanstandungen in den Betrieben.

In den Bundesländern wurden 921.000 Kontrollen in rund 538.000 Betrieben risikoorientiert durchgeführt. Bei 26 % der Betriebskontrollen stellten die Kontrolleure Hygieneverstöße fest und leiteten Maßnahmen ein.

Insgesamt wurden 408.000 Proben entnommen und untersucht, wobei 13,5 % der Proben zu beanstanden waren. Ursachen für die Beanstandungen waren Kennzeichnungsmängel (50 %), die mikrobiologische Beschaffenheit (19 %) und Mängel in der Zusammensetzung der Erzeugnisse (12 %).

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Lebensmittelmonitoring 2010

Das Lebensmittelmonitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern durchgeführtes systematisches Untersuchungsprogramm auf „gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe“ und wird parallel zur amtlichen Lebensmittelüberwachung durchgeführt.

Für das Jahr 2010 wurden für das Warenkorb-Monitoring 19 Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs und 3 Lebensmittel tierischen Ursprungs ausgewählt. Untersucht wurde u.a. auf Pflanzenschutzmittelrückstände, Mycotoxine, Schwermetalle sowie Dioxine, PCB und weitere Kontaminanten.

Der vollständige Monitoring-Bericht 2010 ist auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) abrufbar.

[Link zum Monitoring-Bericht 2010 \(BVL\) // PDF Download](#)



**Dr. Christian Kaiser,**  
BAV Institut

Dipl. LM-Ingenieur. Kundenbetreuung, Leitung Außendienst und Freigabe von Ergebnissen

[christian.kaiser@bav-institut.de](mailto:christian.kaiser@bav-institut.de)



**Das gesamte BAV-Team  
bedankt sich bei Ihnen für die gute  
Zusammenarbeit und wünscht Ihnen und Ihrer  
Familie ein frohes Weihnachtsfest sowie  
einen guten Start in das  
neue Jahr 2012.**

## **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](mailto: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](http://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