



## Übersicht über die Programme des Bundesweiten Überwachungsplans 2012

### **Abschnitt 1: Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren**

#### 1.1 Polzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in gegrilltem Fleisch

In Dänemark und Frankreich sind im Rahmen der amtlichen Überwachung erhöhte Gehalte von PAK in gegrilltem Fleisch (z. B. Hamburger, Cheeseburger) festgestellt worden. Darauf hin hat die EU-Kommission einen Höchstgehalt für Benzo(a)pyren und die Summe der PAK-4 für Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgeschlagen, die einem Erhitzungsprozess unterzogen wurden, der die PAK-Bildung begünstigt. In einer Fußnote wird präzisiert, dass darunter bestimmte Grillverfahren zu verstehen sind (engl.: „grilling and barbecuing“). Um für Deutschland repräsentative Daten zu PAK in Grillfleisch zu erhalten, wurde dieses Programm vorgeschlagen.

#### 1.2 Azofarbstoffe

Die Deklaration i.S. der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für die wasserlöslichen Azofarbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ist seit 2010 rechtsverbindlich. Manche Hersteller haben auf natürliche Farbstoffe umgestellt, deklarieren aber noch die o. a. Azofarbstoffe ebenso wie Hersteller natürliche Farbstoffe deklarieren und künstliche Farbstoffe weiterhin einsetzen. Eine bundesweite Erhebung hat zum Ziel festzustellen, ob diese Erkenntnisse überall zutreffen und ob sich hieraus Konsequenzen für die Überwachung vor Ort ableiten lassen.

#### 1.3 Blei in siliciumhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln

Auffällig waren Bleigehalte in siliciumhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) oberhalb des gemäß Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geltenden Höchstgehaltes von 3 mg/kg. Es sollen die Bleigehalte von NEM mit hohen Siliciumanteilen überprüft werden, zusätzlich auch siliciumhaltige Rohstoffe, die zum Einsatz in NEM vorgesehen sind. Für SiO<sub>2</sub> E 551 gibt es einen Höchstmenge für Blei von 5 mg/kg (Richtlinie 2008/84/EG). Bei Blei handelt es sich um ein toxisches Schwermetall, das natürlicherweise und auch durch menschliches Handeln in der Umwelt vorkommt. Lebensmittel sind die Hauptbelastungsquelle für den Menschen. Die

EFSA veröffentlichte 2010 ein wissenschaftliches Gutachten zu Blei in Lebensmitteln (Scientific Opinion on Lead in Food Frage Nr.: EFSA-Q-2007-137 veröffentlicht 20. April 2010) basierend auf den Erkenntnissen des Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM-Gremium). Darin wird ausgeführt, dass niedrigere Intelligenzquotienten (IQ) bei Kleinkindern und hoher Blutdruck bei Erwachsenen die hauptsächlichsten gesundheitlichen Auswirkungen einer Bleibelastung darstellen. Ein neuer Richtwert für die duldbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI-Wert) konnte nach Meinung des CONTAM-Gremiums nicht festgelegt werden, da kein eindeutiger Schwellenwert besteht, unterhalb dessen das Gremium sicher sein kann, dass keine nachteiligen gesundheitlichen Auswirkungen auftreten.

#### 1.4 Brühwurst ohne Kennzeichnung der Verarbeitung von Geflügelfleisch

Bei Würsten wird gelegentlich die Verarbeitung von Geflügelfleisch, insbesondere von Huhn oder Pute, festgestellt, obwohl nur die Verarbeitung von Rind- und Schweinefleisch üblich und somit zulässig ist. Die Verarbeitung von Geflügelfleisch ist nur bei entsprechender Kennzeichnung gestattet.

#### 1.5 Bestimmung von Glutaminsäure in asiatischen Suppen aus Restaurants und Imbissen

Es wurden asiatische Suppen aus Restaurants auf den Gehalt an Glutaminsäure untersucht. Dabei wurde festgestellt, dass häufig sehr hohe Gehalte, teilweise sogar deutlich über dem nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zulässigen Höchstwert von 10 g/kg vorlagen. Die Deklaration des Zusatzstoffes war teilweise nicht, teilweise fehlerhaft in der Speisekarte durchgeführt. Glutaminsäure ist auch natürlicherweise in einigen Lebensmitteln enthalten. In diesem Programm soll zum einen überprüft werden, wie die Belastung an zugesetzter Glutaminsäure in den genannten Produkten ist und zum anderen, ob bei Vorhandensein an zugesetzter Glutaminsäure auch eine rechtskonforme Deklaration vorliegt.

## **Abschnitt 2: Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen**

### 2.1 Eiswürfel aus der Gastronomie

Da immer wieder erheblich verschmutzte Eiswürfelmaschinen in der Gastronomie vorkommen, sollen diese schwerpunktmäßig auf ihren mikrobiologischen Status sowie Fremdkörper und Verschmutzungen hin untersucht werden.

## 2.2 Mikrobiologischer Status von offen angebotenen frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften aus Saftbars

Insbesondere in den Sommermonaten werden frisch gepresste Frucht – und Gemüsesäfte in Saftbars offen angeboten. Um hygienisch einwandfreie Ware herzustellen sind mehrere Punkte zu beachten:

- Verwendung von gereinigtem, nicht schadhaftem Obst und Gemüse
- Regelmäßige fachgerechte Reinigung der Saftpressen
- Kühlung der Säfte bei max. 7°C

Da rohe Erzeugnisse zur Herstellung verwendet werden und die Säfte vor Abgabe keinem keimabtötenden Verfahren unterzogen werden, sind derartige Produkte mit einem erheblichen mikrobiologischen Risiko behaftet. Neben Hygieneparametern (aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Hefen/Schimmelpilze, Milchsäurebakterien, *Enterobacteriaceae*, *E. coli*) sind insbesondere pathogene Mikroorganismen (VTEC, *Listeria monocytogenes*, Salmonellen) von Bedeutung. Das Projekt soll dazu dienen, einen bundesweiten Status der mikrobiologischen Qualität von frischem Frucht- und Gemüsesaft zu erstellen und möglicherweise vorhandene Hygienemängel zu erkennen.

## 2.3 Mikrobieller Status von verpackten Sandwiches kurz vor Erreichen des MHD

Sandwiches bestehen meist aus zwei oder mehr Scheiben ungeröstetes Toastbrot, zwischen denen sich ein beliebiger herzhafter Belag befindet. Die belegten Scheiben werden diagonal zu Dreiecken geschnitten. Der ursprünglich aus dem Vereinigten Königreich stammende Snack wird inzwischen auch in Deutschland regelmäßig an Kühltheken fertig verpackt und mit mehreren Tagen Haltbarkeit ausgelobt angeboten. Aus dem Vereinigten Königreich liegen Berichte über die Belastung von Sandwiches mit *Listeria monocytogenes* vor (Meldrum et al., 2010). In einer Studie von Little et al. (2008) war die Kontamination von Sandwiches mit Listerien mit verpackten Sandwiches und mit Lagerungstemperaturen oberhalb von 8 °C assoziiert. Berichte über lebensmittelbedingte Ausbrüche mit *Listeria monocytogenes* nach dem Verzehr von kontaminierten Sandwiches liegen ebenfalls vor (Shetty et al., 2009). Vor diesem Hintergrund erscheint es sinnvoll, den mikrobiellen Status von in Deutschland im Handel angebotenen, verpackten Sandwiches im Rahmen eines Programms zu ermitteln.

Literatur:

Little CL, Barrett NJ, Grant K, McLauchlin J. (2008): Microbiological safety of sandwiches from hospitals and other health care establishments in the United Kingdom with a focus on *Listeria monocytogenes* and other *Listeria* species. J Food Prot. 71(2), S. 309-318

Shetty A, McLauchlin J, Grant K, O'Brien D, Howard T, Davies EM. (2009): Outbreak of *Listeria monocytogenes* in an oncology unit associated with sandwiches consumed in Hospital. *J Hosp Infect* 72 (4), S. 332-336

Meldrum RJ, Ellis PW, Mannion PT, Halstead D, Garside J; Welsh (2010): Prevalence of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods sampled from the point of sale in Wales, United Kingdom. *J Food Prot* 73(8), S. 1515-1518

### **Abschnitt 3: Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln**

#### **3.1 Photoinitiatoren in karton-/papierverpackten Import-Lebensmitteln**

Seit der ITX-Krise im September 2005 haben zahlreiche Schnellwarnmeldungen immer wieder gezeigt, dass ITX nur einer von vielen im UV-Druck verwendeten Photoinitiatoren ist. Die meisten Photoinitiatoren sind toxikologisch nicht bzw. nicht ausreichend bewertet und somit Übergänge dieser Substanzen auf Lebensmittel problematisch. Ergebnisse im Rahmen eines Entscheidungshilfeprojektes des BMELV haben gezeigt, dass Hersteller von Lebensmittelkartonverpackungen in Deutschland bereits alternative Druckfarben einsetzen bzw. zunehmend auf UV-Druckfarben verzichten. Kartonverpackungen importierter Lebensmittel sind jedoch u. E. noch häufig mit UV-härtenden Druckfarben hergestellt und ein Übergang von Photoinitiatoren auf die Lebensmittel z. T. in größeren Konzentrationen nachweisbar. Ziel des Programms ist es, einen Überblick über die Verwendung von UV-härtenden Druckfarben bei kartonverpackten, importierten Lebensmittel zu erhalten und das Ausmaß der Migration von Photoinitiatoren in diese Lebensmittel zu erfassen.

#### **3.2 Nickelfreisetzung aus Spielzeug aus Metall**

Nickel ist nach wie vor das Kontaktallergen mit der höchsten Sensibilisierungsrate. 10 % aller Kinder sind gegenüber Nickel sensibilisiert. Der Grenzwert für die Nickelfreisetzung bei längerem Hautkontakt nach REACH-VO, Annex XVII, Nr. 27 ist jedoch nicht in die neue Spielzeugrichtlinie übernommen worden. Das Risiko der Sensibilisierung und Kontaktallergie gegenüber Nickel durch Spielen mit Spielzeug aus Metall kann bisher nicht bewertet werden. Untersuchungen im Rahmen des BÜp 2010 zum qualitativen Nachweis der Nickelfreisetzung wiesen in 28% aller untersuchten Proben positive Befunde auf. Bei einer kleinen Zahl von Proben wurde die Nickelfreisetzung quantitativ bestimmt, ein repräsentatives Bild ist allerdings nicht möglich. Der hierbei ermittelte Maximalwert weist mit fast 30 µg/cm<sup>2</sup>/Woche auf erhebliche Expositionen über Spielzeug hin. Deshalb soll im Rahmen des BÜp 2012 die Nickellässigkeit von metallischen Spielzeugen (auch beschichtet, lackiert), bei denen ein längerer, direkter Hautkontakt beim Spielen zu erwarten ist, nun quantitativ untersucht werden. Die DIN EN 1811 wurde umfassend überarbeitet und steht seit Mai 2011 zur Verfügung.

### 3.3 Freisetzung von Formaldehyd aus Lebensmittelkontaktbedarfsgegenständen aus Melamin

Gebrauchsgegenstände aus Melaminharz, z.B. Teller, Becher, Schüsseln, Camping- und Kindergeschirr oder auch Kochlöffeln u. a. Kunststoffküchenartikel können Formaldehyd freisetzen, wenn sie hohen Temperaturen über 70°C ausgesetzt werden. Für den Übergang in Lebensmittel wurde ein Migrationsgrenzwert (SML) festgelegt. Insbesondere bei säurehaltigen Lebensmitteln kann es zu Überschreitungen des SML von 15mg/kg kommen. Da derartiges Geschirr wieder sehr im Trend liegt, soll die Marktsituation durch Probenahme im Handel und Untersuchung überprüft werden.

### 3.4 Körperpflegemittel, ausgelobt als „parfümfrei“ oder sinngleich

Durch die Kennzeichnungspflicht von bestimmten Duftstoffen mit allergenem Potential (§ 5 (1) Nr. 4 in Verbindung mit § 5a (3) KosmetikV) wird es möglicherweise verkaufsfördernd, Kosmetika ohne Parfümstoffe anzubieten. So sind vermehrt Produkte im Handel, bei denen auf das Fehlen von Duftstoffen hingewiesen wird. Einige der deklarationspflichtigen Duftstoffe werden auch als Wirkstoffe eingesetzt, z. B. Farnesol in Produkten zur Desodorierung. Produkte mit entsprechenden Wirkstoffen, auch wenn sie nicht gezielt zur Parfümierung eingesetzt werden, dürften nicht als „parfümfrei“ deklariert werden, weil Verbraucher irreführt werden und u. U. gesundheitlichen Schaden nehmen können.

## **Abschnitt 4: Betriebskontrollen**

### 4.1 roheihaltige Speisen in der Gastronomie

Da roheihaltige Speisen in der gastronomischen Versorgung ein hohes Risiko für den Verbraucher darstellen, bestehen besondere Anforderungen beim Umgang mit diesen sensiblen Produkten. Diese sollen verstärkt überwacht werden.

### 4.2 Überprüfung von importierten kosmetischen Mitteln in Kosmetik- und Nagelstudios

Kosmetik- und Nagelstudios beziehen ihre kosmetischen Mittel nicht selten, z.B. über das Internet, aus einem „Drittland“ außerhalb der EU. Damit übernehmen die Inhaber/-innen Pflichten eines Importeurs, d.h. es sind eine Reihe von Unterlagen bereit zu halten, insbesondere eine Sicherheitsbewertung. Darüber hinaus bestehen Mitteilungspflichten an das BVL und an die örtlich zuständige Behörde. Diese Pflichten sind dem betreffenden Personenkreis häufig nicht bekannt und nur mit erheblichem Aufwand zu erfüllen. Es soll überprüft werden, in wie weit entsprechende Unterlagen vorhanden sind.

#### 4.3 Hygienemanagement an Imbissverkaufseinrichtungen auf Märkten und bei Volksfesten

Das Speisenangebot auf Märkten und bei Volksfesten ist vielfältig. Speisen werden an verschiedenen Arten von Imbissverkaufseinrichtungen angeboten: Imbissfahrzeuge, Imbissanhänger, Imbisscontainer aber auch Flatterstände (Stände ohne feste Seiten- und Rückwände) und Imbisskioske, die für die jeweilige Veranstaltung aus Einzelteilen zusammengestellt werden (z. B. vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Holzhütten auf manchen Weihnachtsmärkten). Die Erfüllung der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist auch vor dem Hintergrund der Menge an abgegebenen Portionen von besonderer Bedeutung. Im Rahmen eines koordinierten Programms sollte deshalb das Hygienemanagement bei der Herstellung und Verteilung von Speisen an Imbissverkaufseinrichtungen auf Märkten und bei Volksfesten überprüft werden.

#### 4.4 Belastbarkeit von Systemen zur Rückverfolgbarkeit in kleinen und mittleren Betrieben

Gemäß Art. 18 (3) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 haben Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass eine mögliche Rücknahme nicht sicherer Lebensmittel aus dem Markt hinreichend effizient durchgeführt werden kann. Dazu richten sie Systeme und Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmen ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen. Die Rückverfolgung von Sprossen und Saaten im Zusammenhang mit dem EHEC-Ausbruchsgeschehen in Deutschland (Mai - Juli 2011) hat gezeigt, dass insbesondere kleinere und mittlere Betriebe die o. g. Anforderungen nicht immer erfüllen und teilweise sogar erforderliche Dokumente nicht vorlegen können. Im Rahmen eines koordinierten Programms sollen deshalb die Rückverfolgbarkeitssysteme kleiner und mittlerer Betriebe bundesweit auf ihre Belastbarkeit, d. h., auf die unverzügliche und vollständige Verfügbarkeit der Daten bzw. Dokumente überprüft werden.

#### 4.5 Nachgemachter Joghurt in der Gastronomie (Joghurt mit Pflanzenfett)

Spezialitäten wie „Joghurt mit Honig“ werden häufig in der Gastronomie angeboten und entweder selbst hergestellt oder in Großgebinden im Spezialhandel eingekauft. Es wird vermutet, dass dabei nicht immer Joghurt sondern vielfach auch ähnliche Produkte mit Pflanzenfett eingesetzt werden, die im Gastronomiefachhandel für derartige Verwendungen erhältlich sind. Pflanzenfett hat gegenüber Milchfett Vorteile in der Produktion (Preis, Lagerung, Verarbeitung). Bei „Joghurt“ darf Milchfett jedoch nicht durch Pflanzenfett ersetzt werden. „Joghurt“, der pflanzliche Öle oder Fette enthält, stellt einen Verstoß gegen den Bezeichnungsschutz für Milcherzeugnisse dar und enttäuscht die Verbrauchererwartung. Da diese Produkte über den Gastronomiefachhandel und das Internet bezogen und falsche Bezeichnungen wie „Joghurt..“ dabei erst gegenüber dem Endverbraucher verwendet werden, ist eine Über-

wachung nur auf der Stufe der Gastronomie möglich. Dort sollen Proben von loser Ware, die in der Speisekarte oder Preisliste als „Joghurt“ bzw. „Joghurt mit..“ bezeichnet sind, zusammen mit einer Kopie dieser Angabe entnommen werden. Im Endprodukt oder vorzugsweise in dem verwendeten „Joghurt“ soll mindestens die Fettsäureverteilung bestimmt und daraus der Nachweis von Fremdfett abgeleitet werden.