easyhaccp
Küchen-Hygiene-Software
Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Hohes Niveau der Lebensmittelüberwachung gehalten

Datum der Veröffentlichung:
19. Oktober 2009

Hohes Niveau der Lebensmittelüberwachung gehalten

Das BVL stellt die Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung im Jahr 2008 vor

Die Länder konnten im Jahr 2008 bei der Lebensmittelüberwachung das Niveau des Vorjahres halten. Die amtlichen Lebensmittelkontrolleure haben fast eine Million Inspektionen in rund 540.000 Betrieben durchgeführt. Das ist mehr als die Hälfte aller Betriebe in der Bundesrepublik Deutschland, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen. Bei knapp 130.000 Betrieben wurden Verstöße festgestellt und entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Die meisten Beanstandungen betrafen die Betriebshygiene, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement der Betriebe sowie bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Lebensmittel. Außerdem haben die Überwachungsbehörden im vergangenen Jahr rund 407.000 Proben untersucht (plus 5.000 zu 2007). Davon wurden etwa 55.000 Proben (13,6 %) beanstandet.

Diese Zahlen sind Bestandteil des Jahresberichtes der Bundesrepublik Deutschland zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP), den das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin vorgestellt hat. Der Bericht gibt einen umfassenden Überblick über die Aktivitäten der zuständigen Kontrollbehörden entlang der gesamten Lebensmittelproduktionskette.

Neben Betriebskontrollen werden von den Ländern auch Produktkontrollen geplant und durchgeführt. Ein Teil davon erfolgt durch bundesweit koordinierte Programme. So werden im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) jene Probleme weiterverfolgt, die in einzelnen Ländern auffällig wurden.

2008 bildete Vanille einen Untersuchungsschwerpunkt im BÜp. Das Gewürz gehört zu den beliebtesten, aber auch teuersten. Der hohe Preis und die steigende Nachfrage verleiten zur irreführenden Vanilleauslobung bei Lebensmitteln und machen die Verbrauchertäuschung lukrativ. Verfälschungen liegen dann vor, wenn künstliches oder naturidentisches Vanillin anstelle von echter Vanille zur Aromatisierung zugesetzt wird und zugleich die Aufmachung solcher Erzeugnisse die Verwendung echter Vanille suggeriert. So mussten von 290 Proben "Vanilleeis" 110 Proben (38 %) beanstandet werden, da statt Vanille naturidentisches Vanillin oder die künstlichen Aromastoffe Piperonal und Ethylvanillin verwendet wurden. Bei Vanillepuddingen und –soßen gab es keine Beanstandungen.

Positiv können Frischobst, Frischgemüse und Kartoffeln aus inländischer Bioproduktion erwähnt werden, die auf Pflanzenschutzmittelrückstände und Schwermetalle untersucht wurden. Ähnlich wie im Programm "Pflanzenschutzmittelrückstände und Schwermetalle in ausländischen Bioprodukten" von 2007 konnten in den 350 untersuchten, in Deutschland hergestellten Proben kaum Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden werden bzw. waren keine bedenklichen Schwermetallgehalte festzustellen.

Weniger befriedigend waren die Ergebnisse, zu denen die Kontrolleure bei der Überprüfung der Hygienemaßnahmen kamen: Die Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen, insbesondere die Reinigung und Desinfektion, ließ bei 22 % der 331 kontrollierten Klein- und Großmetzgereien zu wünschen übrig. In der Geflügelfleisch-Dönerspießproduktion war diesbezüglich sogar je zweite Betrieb zu beanstanden. Bei der Überprüfung von 875 Imbissbetrieben, die Geflügelfleischdöner anbieten, wurden in 30 % der Betriebe Mängel festgestellt. Sie betrafen die allgemeinen Grundsätze der guten Hygienepraxis, unzureichende Reinigung und Desinfektion sowie mangelnde Schulung des Personals. Ebenso musste bei 17 % der etwa 1.000 überprüften Betriebe, welche Speiseeis herstellen beziehungsweise in den Verkehr bringen, die Hygiene bemängelt werden. In 21 % dieser Betriebe wurden Speiseeisproben mikrobiologisch beanstandet oder bemängelt.

Weitere Schwerpunkte des Bundesweiten Überwachungsplans 2008 betrafen zum Beispiel die Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungsmitteln von Zitrusfrüchten, die Verwendung der Auslobungen "Zuckerarm", "Zuckerfrei" und "Ohne Zuckerzusatz" sowie die mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von Brühwurstwaren in Fertigpackungen.

Im Lebensmittel-Monitoring (LMM) wird jährlich eine Auswahl an Lebensmitteln repräsentativ auf unerwünschte Stoffe, zum Beispiel Kontaminanten und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sowie Tierarzneimitteln, untersucht, um die Exposition der Bevölkerung mit den Schadstoffen zu bestimmen.

In mehr als 73 % der Proben von Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln, Apfelsaft, Distelöl, Olivenöl (natives extra) und Schokolade wurden keine Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt. In Reis, Gurken, grünen Bohnen, Karotten und Pfefferminzblättertee fanden sich häufiger Rückstände. Ohne bestimmbare Rückstände waren 3 41 % der Proben. Drei Viertel der untersuchten Rooibostee-Proben enthielten quantifizierbare Gehalte. Wie bei vorangegangenen Monitoringuntersuchungen wies wieder Obst die meisten positiven Befunde auf: 76 bis 90 % aller Proben von Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Mandarinen/Clementinen/Satsumas hatten messbare Rückstände. Mit Ausnahme einiger Befunde zum Wirkstoff Amitraz in Birnen gab es bei allen anderen untersuchten Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft keine Anhaltspunkte für ein akutes gesundheitliches Risiko der Verbraucher durch Pflanzenschutzmittelrückstände. Die Birnen mit den hohen Amitraz-Gehalten wurden vom Markt genommen und vernichtet.

Gifte aus Schimmelpilzen (Mykotoxine) waren auch 2008 ein Untersuchungsschwerpunkt: Aufgrund seiner hohen Toxizität und krebserzeugenden Wirkung ist das Auftreten von Aflatoxin B1 in 7 % der Reisproben als problematisch anzusehen. Von den anderen Mykotoxinen wurden Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon (ZEA) erfreulicherweise nur in einigen Proben quantifiziert. Als positiv ist zu werten, dass in keinem der beprobten Joghurts Aflatoxin M1 nachweisbar war und die Kontamination von Apfelsaft mit Patulin als gering eingestuft werden kann. Dagegen wurde Ochratoxin A bei Lakritze in 45 % und bei Schokolade mit Qualitätshinweis in 60 % der Proben mit teilweise hohen Gehalten gefunden. Da auch Kinder gern Lakritze essen und Schokolade mit hohem Kakaoanteil immer mehr Liebhaber findet, sind in diesen Bereichen verstärkte Eigenkontrollen der Unternehmen zu fordern.

Insgesamt unterstreichen die Ergebnisse aus dem Jahr 2008 erneut die Empfehlung, die Ernährung ausgewogen und abwechslungsreich zu gestalten, weil sich dadurch die teilweise unvermeidliche nahrungsbedingte Aufnahme unerwünschter Stoffe am ehesten auf ein Minimum reduzieren lässt.

Der Jahresbericht 2008 zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan ist online einzusehen unter www.bvl.bund.de/mnkp2008 [1].

Die Ergebnisse des Bundesweiten Überwachungsplans 2008 gibt es online unter www.bvl.bund.de/buep2008

[2].

Der vollständige Bericht des Lebensmittel-Monitoring 2008 ist online abzurufen unter www.bvl.bund.de/lmm2008 [3].

Journalisten erhalten die Druckversion des Bundesweiten Überwachungsplanes bei der Pressestelle des BVL kostenlos. Verbraucher können den Bericht bestellen unter www.springer.com/series/7778 [4].

- Tags:
  - HACCP News [5]

Quelle URL (generiert am *16.12.2025 - 12:33*): http://www.easyhaccp.eu/news/hohes-niveau-der-lebensmittel%C3%BCberwachung-gehalten

Links:
[1] http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491658/DE/01__Lebensmittel/00__doks__download/06__mnkp__dokumente/Jahresber
[2] http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491658/DE/01__Lebensmittel/01__Sicherheit__Kontrollen/031__BUEp/BUEp__Bericht_
[3] http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491658/DE/01__Lebensmittel/01__Sicherheit__Kontrollen/03__Monitoring/lmm__berich
[4] http://www.springer.com/dal/home/birkhauser/biosciences?SGWID=1-40293-69-173731103-0
[5] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news