

### **Verbot des Süßens von Baby- und Kleinkindertees**

(nr) Vierte Verordnung zur Änderung der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung aus Nr. 24 vom 28.05.2020, Seite 1075

Die Verordnung wird nun als „Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und teeähnliche Erzeugnisse für Säuglinge oder Kleinkinder“ bezeichnet. Auf Initiative der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, gab es eine Diskussion rund um die Süßung von Baby- und Kleinkindertees und deren schädliche Auswirkung auf die Gesundheit der kleinen Menschen. Daraufhin hat der Bundesrat eine entsprechende Verordnung erlassen, die vorsieht, dass auch der Zusatz anderer süßender Zutaten in solchen für Babys und Kleinkinder vorgesehenen Getränken verboten ist. Inhaltlich sieht die Regelung folgendes vor: Zusätze wie Zucker, Honig, Fruchtsaft (Konzentrat oder Pulver), Fruchtnektar, Malzextrakt und andere aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnene Sirupe oder Dicksäfte zu Säuglings- oder Kleinkindertees zwecks Süßung sind verboten. Außerdem soll bereits auf der Verpackung des Produkts ein entsprechender Hinweis angebracht werden, dass auch bei der Zubereitung durch die Eltern selbst am besten auf die Zugabe von Zucker und anderen süßenden Zutaten verzichtet wird. Dazu kommt, dass auch eine Kennzeichnungsvorgabe bezüglich des Alters, ab dem das Erzeugnis verwendet werden kann, beigefügt wird. Dabei kann man sich am Mindestalter für die Einführung von Beikost, also vier vollendete Lebensmonate, orientieren.

Wie so häufig gilt: Erzeugnisse dürfen noch sechs Monate nach Inkrafttreten der geänderten Verordnung nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt und gekennzeichnet werden. Danach gilt die Inhaltsvorgabe ohne Süßungszusatz sowie entsprechender Kennzeichnung bezüglich der späteren Zubereitung. Ebenfalls wie sonst ist ein Abverkauf der im Zeitraum von sechs Monaten nach Inkrafttreten hergestellten Erzeugnisse auch danach noch möglich. Insbesondere gilt die Veränderungsänderung für Erzeugnisse, die zubereitet werden müssen, sowie für verzehrfertige Getränke. Es handelt sich insoweit um teeähnliche Getränke für Säuglinge und Kleinkinder, die allgemein als Säuglings-, Baby- oder Kleinkindertee bezeichnet werden. Neben den „klassischen“ Angebotsformen von Säuglings- oder Kleinkindertees als Teebeutel, Pulver oder Granulat gibt es auch verzehrfertige Getränke mit der Zutat Kräuter- bzw. Früchtetee und z. B. Fruchtsaft als weiterer Zutat. Letztere werden von der Verordnung miterfasst. Diese Veränderungsänderung trägt maßgeblich zur Umsetzung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner bei.

### **Anpassung der Negativabgrenzung Bedarfsgegenstände im LFGB**

(nr) Artikel 9 des Gesetzes zur Anpassung des Medizinprodukterechts an die Verordnung (EU) 2017/745 und die Verordnung (EU) 2017/746 vom 28. April 2020 (BGBl. I, Nr. 23, S. 960)

Die Änderungen bezüglich § 2 LFGB lauten wie folgt:

Bedarfsgegenstände sind nicht Gegenstände, die

- a) nach § 2 Absatz 2 des Arzneimittelgesetzes als Arzneimittel gelten,
- b) nach Artikel 2 Nummer 1 und 2 der Verordnung (EU) 2017/745 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. April 2017 über Medizinprodukte, zur Änderung der Richtlinie 2001/83/EG, der

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und zur Aufhebung der Richtlinien 90/385/EWG und 93/42/EWG des Rates (ABl. L 117 vom 5.5.2017, S. 1; L 117 vom 3.5.2019, S. 9) und im Sinne des § 3 Nummer 4 und 9 des Medizinproduktegesetzes in der bis einschließlich 25. Mai 2020 geltenden Fassung als Medizinprodukte oder als Zubehör für Medizinprodukte gelten,

c) nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2012 über die Bereitstellung auf dem Markt und die Verwendung von Biozidprodukten (ABl. L 167 vom 27.6.2012, S. 1; L 303 vom 20.11.2015, S. 109; L 280 vom 28.10.2017, S. 57), die zuletzt durch die Verordnung (EU) Nr. 334/2014 (ABl. L 103 vom 5.4.2014, S. 22; L 305 vom 21.11.2015, S. 55) geändert worden ist, Biozid-Produkte sind, sowie  
d) die in Artikel 1 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 genannten Materialien und Gegenstände, Überzugs- und Beschichtungsmaterialien und Wasserversorgungsanlagen.

Außerdem erfolgte eine Änderung des LFGB im Rahmen des Artikel 97 der Zuständigkeitsanpassungsverordnung aus Nr. 29 vom 26.06.2020, Seite 1328.

In § 8 Absatz 2 in dem Satzteil vor Nummer 1, § 13 Absatz 5 Satz 1 in dem Satzteil vor Nummer 1, § 39 Absatz 5 Satz 4, § 44a Absatz 3 in dem Satzteil vor Nummer 1, § 46 Absatz 1 Satz 2, § 51 Absatz 5 Satz 3, § 55 Absatz 3 Satz 3, § 56 Absatz 1 Satz 3, § 57 Absatz 7 Satz 2, § 57a Absatz 2, § 62 Absatz 2, § 65 Satz 2 und § 70 Absatz 9 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 28. April 2020 (BGBl. I S. 960) geändert worden ist, werden jeweils die Wörter „Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit“ durch die Wörter „Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit“ ersetzt.

### **Neue Meldepflichten für Lebensmittelunternehmen nach der Zoonose-Verordnung**

(nr) Am 29.06.2020 wurde die Vierte Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des Lebensmittelhygienerechts im Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Die Änderungen beinhalten auch neue Vorgaben zur Zoonose-Verordnung bzw. zu den darin enthaltenen Meldepflichten für Lebensmittelhersteller. Diese Regelungen sind am Tag der Veröffentlichung in Kraft getreten. Bisher waren ausschließlich Nachweise von Zoonose-Erregern in Lebensmitteln meldepflichtig. Ab sofort sind ebenfalls meldepflichtig:

- Nachweise von *Listeria monocytogenes* in Produktresten von Lebensmitteln oder Schmierwasser in der Käseherstellung
- Nachweise von *Listeria monocytogenes* von Umgebungsuntersuchungen von Oberflächen, die mit verzehrfertigen Lebensmitteln in Berührung kommen können, z. B. Arbeitsflächen, Rohrleitungssysteme oder Transportbehältnisse

Alle meldepflichtigen Nachweise nach der Zoonose-Verordnung müssen unmittelbar nach Kenntnisnahme an die zuständige Behörde gemeldet werden. Weiterhin ist neu, dass eine nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfolgte Meldung an die Behörde eine Ordnungswidrigkeit darstellt.

### **Neue Begriffsbestimmung von Kontaminanten**

(nr) Mit der Zweiten Verordnung zur Änderung der Kontaminanten-Verordnung vom 01.07.2020 (BGBl. I S. 1540 vom 03.07.2020) wurden insbesondere in § 1 der Kontaminanten-Verordnung neue Begriffsbestimmungen vorgenommen. Dies bezüglich Kontaminanten, Einzel- und Sammelprobe u.v.m.

### **Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes**

(nr) Erneut wurden auf Bundesebene Normen des Prozessrechtes, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können, sowie deren Fundstelle geändert.

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 181 der Verordnung vom 19.06.2020 (BGBl. I S. 1328)

Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.02.1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 185 der Verordnung vom 19.06.2020 (BGBl. I S. 1328)

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes vom 10.07.2020 (BGBl. I S. 1648)

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 10.07.2020 (BGBl. I S. 1648)

### **Höhere Bußgelder gegen Firmen möglich**

(mm) Ob Gammelfleisch-Skandale, der Diesel-Betrug oder schwere Umweltverschmutzung: Bisher können Unternehmen bei Gesetzesverstößen aus ihren Reihen nur mäßig belangt werden – auch wenn sie stark davon profitieren. Das will die Bundesregierung jetzt ändern.

Großen Unternehmen drohen nicht nur deutlich höhere Bußgelder, sie sollen auch stärker für kriminelle Taten ihrer Mitarbeiter geradestehen. „Die Verantwortung darf nicht länger nur auf Einzelne geschoben werden, wenn aus Unternehmen heraus kriminell gehandelt wird“, sagte Justizministerin Christine Lambrecht am 16.06.2020 nach dem Beschluss der Bundesregierung.

### **Wie konnte die Justiz in solchen Fällen bisher reagieren?**

Immer wieder kamen in der Vergangenheit Angestellte von Großunternehmen wegen Korruption, Betrug oder Umweltverschmutzung vor Gericht. Gegen die Unternehmen selbst aber konnten – neben dem Abschöpfen der illegal erzielten Gewinne – lediglich Geldbußen verhängt werden. Diese sind gesetzlich bei 10 Millionen Euro gedeckelt – was Konzerne mit Milliardenumsatz kaum aufschrecken dürfte. Ein weiteres Problem: Viele Taten im Zusammenhang mit deutschen Unternehmen im Ausland konnten nicht verfolgt werden.

### **Was ändert sich jetzt?**

Künftig müssen Staatsanwaltschaften nicht nur gegen verantwortliche Manager und Beschäftigte ermitteln, sondern stets auch gegen das Unternehmen selbst. Bisher konnten sie das individuell entscheiden. Außerdem soll sich das Bußgeld bei großen Firmen an deren Umsatz orientieren.

Konzerne mit einem Jahresumsatz von mehr als 100 Millionen Euro müssen dann damit rechnen, dass sie bis zu 10 % des Umsatzes zahlen müssen. Die Bußgelder können so durchaus auf zweistellige Milliardensummen anwachsen. Außerdem werden auch Auslandstaten erfasst, die einem deutschen Unternehmen zugutekommen.

***Ist es nicht unfair, wenn Unternehmen für Fehlritte Einzelner büßen müssen?***

Oft nützt kriminelles Verhalten dem Arbeitgeber mehr als dem Mitarbeiter, argumentiert das Justizministerium – etwa, wenn jemand Schmiergeld zahlt, um einen Auftrag an Land zu ziehen. Die neuen Regeln sollen grundsätzlich bei Straftaten von Führungspersonen wie Vorständen oder Geschäftsführern gelten. Bei normalen Mitarbeitern kommt es darauf an, ob der Vorgesetzte die Tat nicht durch bessere Aufsicht zumindest wesentlich hätte erschweren können.

***Was haben die Geschädigten von der Neuregelung?***

Wer von einem Unternehmen betrogen wurde, etwa als Anleger oder Käufer eines falsch ausgezeichneten Produkts, muss bisher selbst eine Entschädigung erstreiten. Künftig soll der Staat den strafbar erzielten Gewinn einziehen und Betroffene entschädigen können. Das macht vor allem dann einen Unterschied, wenn man als Betrogener einen relativ geringen Schaden hat, für den man wohl nicht selbst vor Gericht ziehen würde.

***Haben die neuen Sanktionen Auswirkungen auf Kunden, Mitarbeiter und Aktionäre?***

Natürlich belaste jede Sanktion das betroffene Unternehmen, heißt es im Justizministerium – nur so könne sie überhaupt wirksam sein. Damit wirke sie sich aber auch auf den Gewinn aus, sodass Kapitaleigner weniger verdienen. In manchen Fällen könne es auch zu Einschnitten für Mitarbeiter kommen – unter Umständen können Mitarbeiter ihre Arbeitsplätze verlieren, die gar keinen Einfluss auf die illegalen Machenschaften haben. Solche Wirkungen müssten berücksichtigt werden, wenn das Gericht die Sanktion festlege.

***Wie groß ist das Problem mit der Wirtschaftskriminalität überhaupt?***

Das Bundeskriminalamt geht für das Jahr 2018 von einem bekannten Schaden von rund 3,36 Milliarden Euro aus, rund 50.000 Fälle wurden registriert. Dazu gehört aber etwa auch die unerlaubte Zusammenarbeit von Konkurrenten, die von den Plänen der Bundesregierung nicht betroffen ist. Insgesamt macht Wirtschaftskriminalität weniger als ein Prozent der Fälle in der Kriminalstatistik aus, verursacht dafür aber einen vergleichsweise hohen Schaden.

***Was ist, wenn Unternehmen eigene Untersuchungen anstellen?***

Das ist laut Justizministerium beim Verdacht auf Straftaten zumindest bei großen Unternehmen inzwischen die Regel – meist über Anwälte oder Wirtschaftsprüfer. Künftig sollen sich solche Untersuchungen strafmildernd auswirken, wenn bestimmte Regeln eingehalten werden. So muss etwa die Befragung der Mitarbeiter fair und transparent ablaufen.

***Wie geht es weiter?***

Als Nächstes geht das Gesetz an Bundestag und Bundesrat. Doch auch nach deren Zustimmung sollen die neuen Sanktionen nicht gleich angewendet werden. Unternehmen und die Justiz bekommen zwei Jahre Zeit, um sich auf die neuen Regeln einzustellen. (Quelle: u.a. dpa)

### **Ernährungspolitischer Bericht 2020**

(nr) Die Bundesregierung hat den Ernährungspolitischen Bericht 2020 (19/19430) vorgelegt. Darin werden vor allem die bundespolitischen Grundlagen, Ziele und Maßnahmen in den Bereichen Ernährung und gesundheitlicher Verbraucherschutz in den Jahren 2016 bis 2020 erläutert. Insbesondere wird sich mit den Themen Fehlernährung und gesundheitliche Folgen, Lebens- und Futtermittelsicherheit, Schutz vor Irreführung der Verbraucher, Nachhaltigkeit im Konsum, Ernährungsbildung und -information zur Förderung eines gesunden und ausgewogenen Lebensstils sowie der Lebensmittelversorgung weltweit auseinandergesetzt. Besonders interessant für die Lebensmittelbranche ist die Herausstellung der Eigeninitiative bzw. Eigenverpflichtung der Lebensmittelindustrie, dass in zahlreichen Produkten Zucker, Salz und Kalorien immer weiter reduziert werden sollen. Damit wurde ein maßgeblicher Grundstein zur Durchsetzung der Ziele der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI) gelegt. Der sogenannte Nutri-Score ist als eine erweiterte Nährwertkennzeichnung eingeführt worden. Dies war damals eine der entscheidenden Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, der die sieben Dachverbände der Land- und Ernährungswirtschaft, des Handels und der Gastronomie stets gerecht zu werden versuchen. Zudem wurde auch ein der Fokus auf das im Februar 2019 gegründete Institut für Kinderernährung gesetzt. Dieses soll dem Ziel der Stärkung der Ernährungskompetenz in allen Lebensphasen Rechnung tragen. Im Rahmen dieser Förderung konnten auch die Vernetzungsstellen der Kita- und Schulverpflegung verdoppelt werden, und durch die Gründung von weiteren Vernetzungsstellen in den Bundesländern konnte zudem die Ernährung von Senioren verbessert werden. Viel Kritik gegen zahlreiche dieser Einzelmaßnahmen erfuhr der Ernährungspolitische Bericht 2020 vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Dessen Kritik bezieht sich insbesondere auf den Teilaspekt der Bio-Lebensmittel, entwertet jedoch die etlichen Maßnahmen der Bundesregierung in diesem Bereich keineswegs. (BT-Drs. 19/19430, Stand: 22.05.2020; biopress.de; Stand: 20.05.2020)

### **Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2020**

(nr) In Zeiten von Corona hat sich das heimische Koch- und Essverhalten stark verändert. Für die repräsentative Umfrage wurden rund 1.000 Menschen im Dezember 2019 und Januar 2020 befragt. Zudem gab es eine zusätzliche Umfrage im April zu den Auswirkungen der Corona-Krise. Darin gaben 30 % der Befragten im Rahmen des „Ernährungsreports 2020“ an, dass sie derzeit häufiger als vor der Krise selbst Essen zubereiten. 28 % gaben an, dass sie während der Corona-Pandemie häufiger zusammen mit ihren Haushaltsmitgliedern essen, und 21 % kochen sogar häufiger gemeinsam. Dieses Ergebnis überrascht auch nicht, da in Zeiten der Pandemie wochenlang Restaurants geschlossen waren und erst vor Kurzem wieder in einen halbwegs normalen Betrieb zurückkehren konnten. Interessanterweise wurden klassische Lieferangebote den Angaben der Umfrage zufolge nicht wesentlich häufiger als vor Pandemiezeiten genutzt. Vielmehr hat jeder Fünfte in der Umfrage angegeben, dass bevorzugt Lieferdienste örtlicher Gastronomen in Anspruch genommen wurden. 73 % der Deutschen kochen demnach gerne – quer durch alle Altersgruppen. Regelmäßiges Kochen im Alltag ist jedoch nicht für alle möglich. So kochen 39 % täglich und 40 % stehen immerhin zwei bis dreimal pro Woche am Herd. Außerdem wollen immer mehr Verbraucher und Verbraucherinnen vermehrt auf saisonale Produkte mit kurzen Transportwegen zurückgreifen. Es ist nämlich 83 % der Befragten wichtig, dass ein Lebensmittel aus der Region kommt. Zudem werden täglich 70 % Gemüse und Obst, 64 % Milchprodukte, 26 % Fleisch und Wurst, 24 % Süßes und/oder herzhaftes

Knabberereien, 5 % vegetarische und vegane Alternativen und 1 % Fisch und Meerestiere verzehrt. Deutlich zurückgegangen, vor allem im Vergleich zu noch vor fünf Jahren, ist der Fleischkonsum. Heute macht Fleisch von der täglichen Verzehrsmenge 26 % eines Bundesbürgers aus, im Jahr 2015 waren es noch 34 %. Interessant ist dabei, dass Fleisch eher von Männern als von Frauen sowie von mehr Ostdeutschen als von Westdeutschen gegessen wird. Rein bezogen auf Männer, lag der Anteil derer, die heutzutage täglich Fleisch oder Fleischprodukte konsumieren, bei 32 %. Vor fünf Jahren waren es noch 39 %. Bezogen auf Frauen, isst nur jede Fünfte regelmäßig Fleisch. In Ostdeutschland haben 36 % der Befragten angegeben, dass sie täglich Fleischprodukte auf dem Teller haben, in Westdeutschland hingegen nur 24 %. Signifikante Unterschiede ergeben sich auch bei einem Blick auf den täglichen Speiseplan der beiden Geschlechter. Bei Frauen sieht dies folgendermaßen aus: 82 % essen jeden Tag Gemüse und Obst, 71 % Milchprodukte, und nur bei 20 % landen täglich Fleisch und Wurst auf den Tellern. Bei Männern hingegen: Lediglich 58 % essen täglich Gemüse und Obst, 58 % Milchprodukte und ganze 32 % Fleisch und Wurst. Neue Trends lassen sich auch im Hinblick auf einen bewussten, freiwilligen Verzicht auf Fleisch, jedoch nicht immer, sondern nur hin und wieder, erkennen. Dies bezeichnet man als „flexitarisch“, was mehr Frauen (62 %) als Männer (48 %) beherzigen. Erstmals wurde dieses Jahr auch nach vegetarischen und veganen Ersatzprodukten für tierische Lebensmittel gefragt. Wie bereits oben erwähnt, lag die Angabe bei 5 % der Befragten. Den Angaben der Befragten zufolge konnte entnommen werden, dass die Zahlen der Vegetarier und Veganer in etwa konstant geblieben sind. (bmel.de, Stand: 23.06.2020; tagesschau.de, Stand: 29.05.2020)

### **Kontrollprogramm der Union zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen**

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2020/585 der Kommission vom 27.04.2020 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2021, 2022 und 2023 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. EU L 135/1 vom 29.04.2020)

### **Schaffung von Maßnahmen zur vorübergehenden Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union**

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2020/625 der Kommission vom 06.05.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 der Kommission über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 der Kommission und des Durchführungsbeschlusses 2014/88/EU der Kommission (ABl. EU L 144/13 vom 07.05.2020)

### **Festlegung von Höchstgehalten an Perchlorat in bestimmten Lebensmitteln**

(nr) Verordnung (EU) 2020/685 der Kommission vom 20.05.2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Perchlorat in bestimmten Lebensmitteln (ABl. EU L 160/3 vom 25.05.2020)

### **Rheinisches Apfelkraut als geografisch geschützte Angabe**

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2020/734 der Kommission vom 27.05.2020 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens („Rheinisches Apfelkraut“ [g. g. A.]), ABl. EU L 172/1 vom 03.06.2020

### **Aufbereitete Abwässer: Bakterielle Krankheitserreger auf frischem Obst und Gemüse**

(nr) Verordnung (EU) 2020/741 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.05.2020 über Mindestanforderungen an die Wasserwiederverwendung (ABl. EU L 177/32 vom 05.06.2020)

Infolge der zunehmend prognostizierten Wasserknappheit weltweit wird es immer mehr dazu kommen, dass sowohl in Deutschland als auch in Europa Pflanzen zum Rohverzehr, vor allem nährstoffreiches Obst und Gemüse, mit aufbereitetem Abwasser bewässert werden, was teils jetzt schon der Fall ist. Diesbezüglich hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit dem Julius-Kühn-Institut (JKI) und dem Max-Rubner-Institut (MRI) aktuelle Forschungsergebnisse zum Vorkommen von bestimmten bakteriellen Krankheitserregern in aufbereiteten Abwässern sowie Obst und Gemüse analysiert (bfr.bund.de; Stand: 21.04.2020). Eine zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse erfolgte bereits im LMK 02/2020 unter der Rubrik „Ordnung und Recht“. Ergänzend dazu hat es folgende interessante Neuerungen gegeben: Infolge der nun erschienen EU-VO sind Mindestanforderungen an aufbereitetes kommunales Abwasser, wenn dieses zur Bewässerung landwirtschaftlicher Flächen eingesetzt werden soll, aufgestellt worden. Um solches Wasser dafür einsetzen zu können, bedarf es einer ausdrücklichen behördlichen Genehmigung. Wer hierfür die Zuständigkeit haben wird, ist insbesondere für Sachsen noch nicht bekannt.

### **Änderung bei Zusatzstoffen**

(nr) Verordnung (EU) 2020/763 der Kommission vom 09.06.2020 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf die Spezifikationen für Tricalciumphosphat (E 341 [iii]), ABl. EU L 182/8 vom 10.06.2020)

Verordnung (EU) 2020/771 der Kommission vom 11.06.2020 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b), ABl. EU L 184/25 vom 12.06.2020

### **Ökologische/biologische Erzeugnisse**

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2020/786 der Kommission vom 15.06.2020 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 190/20 vom 16.06.2020)

Durchführungsverordnung (EU) 2020/977 der Kommission vom 07.07.2020 zur Abweichung von den Verordnungen (EG) Nr. 889/2008 und (EG) Nr. 1235/2008 hinsichtlich der Kontrollen der Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse aufgrund der COVID-19-Pandemie (ABl. EU L 217/1 vom 08.07.2020)

### **Neuartige bzw. traditionelle Lebensmittel**

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2020/916 der Kommission vom 01.07.2020 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von Xylo-Oligosacchariden als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 209/6 vom 02.07.2020)

Durchführungsverordnung (EU) 2020/917 der Kommission vom 01.07.2020 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Aufgusses aus Kaffeeblättern der Arten *Coffea arabica* L. und/oder *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 209/10 vom 02.07.2020)

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

(nr) Die Europäische Union hat weitere für den Lebensmittelbereich relevante Verordnungen und Entscheidungen beschlossen und im Amtsblatt bekannt gemacht:

- Berichtigung der Verordnung (EU) 2020/171 der Kommission vom 06.02.2020 zur Änderung von Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) (ABl. L 35 vom 07.02.2020, ABl. EU L 141/37 vom 05.05.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/616 der Kommission vom 05.05.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Foramsulfuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 143/1 vom 06.05.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/617 der Kommission vom 05.05.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Metalaxyl-M und zur Beschränkung der Verwendung von Saatgut, das mit Metalaxyl-M enthaltenden Pflanzenschutzmitteln behandelt wurde, gemäß der



- Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 143/6 vom 06.05.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/640 der Kommission vom 12.05.2020 über die Nichtgenehmigung von Propolis-Extrakt als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 150/32 vom 13.05.2020)
  - Durchführungsverordnung (EU) 2020/642 der Kommission vom 12.05.2020 zur Genehmigung des Grundstoffs L-Cystein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 150/134 vom 13.05.2020)
  - Durchführungsverordnung (EU) 2020/643 der Kommission vom 12.05.2020 über die Nichtgenehmigung von Wurzeln von Saponaria officinalis L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 150/138 vom 13.05.2020)
  - Durchführungsverordnung (EU) 2020/646 der Kommission vom 13.05.2020 zur Genehmigung des Wirkstoffs Lavandulylsenecioat als Wirkstoff mit geringem Risiko gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 151/3 vom 14.05.2020)
  - Verordnung (EU) 2020/703 der Kommission vom 26.05.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Dimethoat und Omethoat in oder auf Kirschen (ABl. EU L 164/1 vom 27.05.2020)
  - Verordnung (EU) 2020/749 der Kommission vom 04.06.2020 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorat in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 178/7 vom 08.06.2020)
  - Verordnung (EU) 2020/757 der Kommission vom 08.06.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit bestimmter tierischer Nebenprodukte und Folgeprodukte (ABl. EU L 179/5 vom 09.06.2020)
  - Verordnung (EU) 2020/770 der Kommission vom 08.06.2020 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Myclobutanil, Napropamid und Sintofen in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 184/1 vom 12.06.2020)

- Verordnung (EU) 2020/785 der Kommission vom 09.06.2020 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chromafenozid, Fluometuron, Pencycuron, Sedaxan, Tau-Fluvalinat und Triazoxid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 190/1 vom 16.06.2020)
- Verordnung (EU) 2020/797 der Kommission vom 17.06.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Anforderungen an bestimmte tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte, die ihren Ursprung in der Union haben und in die Union zurückkehren, nachdem ihnen der Eingang in ein Drittland verwehrt wurde (ABl. EU L 194/1 vom 18.06.2020)
- Verordnung (EU) 2020/856 der Kommission vom 09.06.2020 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyantraniliprol, Cyazofamid, Cyprodinil, Fenpyroximat, Fludioxonil, Fluxapyroxad, Imazalil, Isofetamid, Kresoxim-methyl, Lufenuron, Mandipropamid, Propamocarb, Pyraclostrobin, Pyriofenon, Pyriproxyfen und Spinetoram in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 195/9 vom 19.06.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/869 der Kommission vom 24.06.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Bflubutamid, Benalaxyl, Bentiavalicarb, Bifenazat, Boscalid, Bromoxynil, Captan, Cyazofamid, Dimethomorph, Ethephon, Etoxazol, Famoxadon, Fenamiphos, Flumioxazin, Fluoxastrobin, Folpet, Formetanat, Metribuzin, Milbemectin, Paecilomyces lilacinus Stamm 251, Phenmedipham, Phosmet, Pirimiphos-methyl, Propamocarb, Prothioconazol und S-Metolachlor (ABl. EU L 201/7 vom 25.06.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/892 der Kommission vom 29.06.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff beta-Cyfluthrin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 206/5 vom 30.06.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/968 der Kommission vom 03.07.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Pyriproxyfen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 213/7 vom 06.07.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1003 der Kommission vom 09.07.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für die Wirkstoffe Phlebiopsis gigantea Stämme VRA 1835, VRA 1984 und FOC PG 410.3 als Wirkstoffe mit geringem Risiko gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 221/127 vom 10.07.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1004 der Kommission vom 09.07.2020 zur Genehmigung des Grundstoffs Kuhmilch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur

Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 221/133 vom 10.07.2020)

- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/642 der Kommission vom 12.05.2020 zur Genehmigung des Grundstoffs L-Cystein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 150 vom 13.05.2020), ABl. EU L 221/164 vom 10.07.2020
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1018 der Kommission vom 13.07.2020 zur Genehmigung des Wirkstoffs Eisendiphosphat als Wirkstoff mit geringem Risiko gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 225/9 vom 14.07.2020)

### **Neue EU-Lebensmittelpolitik vorgestellt**

(nr) Am 20.05.2020 hat die Kommission in der Pressemitteilung „Europas Widerstandsfähigkeit stärken: Wie wir den Verlust an biologischer Vielfalt stoppen und ein gesundes und nachhaltiges Lebensmittelsystem aufbauen“ eine neue „Biodiversitätsstrategie“ und die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ akzeptiert. Die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ dient dazu, dass der Verbraucher einen noch besseren Zugang zu gesunden Lebensmitteln hat. Außerdem wird angestrebt, dass der ökologische und klimatische Fußabdruck des EU-Lebensmittelsystems verkleinert wird, sowie die Gesundheit der Bürger zu schützen und die finanzielle und wirtschaftliche Lage der Akteure zu sichern. Insbesondere sollen folgende Ziele fokussiert werden: Verringerung des Einsatzes und des Risikos von Pestiziden um 50 %, Verringerung des Einsatzes von Düngemitteln um mindestens 20 %, Verringerung des Verkaufs von antimikrobiellen Mitteln für Nutztiere und Aquakultur um 50 %, Ökologische Bewirtschaftung von 25 % der landwirtschaftlichen Flächen sowie eine bessere Kennzeichnung der Lebensmittel. Der Hintergrund dieser beiden Strategien dient aber auch der Entlastung der insbesondere auch durch die Corona-Krise geschwächten Wirtschaft. Es ist ein Versuch, die Gesellschaft gegen künftige Pandemien und Bedrohungen wie Klimaauswirkungen, Waldbrände, Ernährungsunsicherheiten oder Krankheitsausbrüche stärker zu machen, sowie der Unterstützung nachhaltiger Verfahren in der Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur, von Maßnahmen zum Schutz wildlebender Tier- und Pflanzenarten und der Bekämpfung des illegalen Handels mit diesen. Gerade auch in den nächsten Jahren wird das Thema Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft weiter ausgebaut werden. Inwieweit jedoch das Europäische Parlament und der Rat diesbezüglich regelnd tätig werden, bleibt abzuwarten. (NL 9-2020 KWG vom 22.05.2020)

### **Ob giftiges Spielzeug oder fehlerhafte Autos: Im Jahr 2019 lösten mehr als 2.200 gefährliche Produkte EU-weiten Alarm aus**

(nr) Die Kommission hat das Schnellwarnsystem ins Leben gerufen, um den Verkauf von gefährlichen Produkten auf dem Markt zu verhindern bzw. einzuschränken. Das behördliche Tätigwerden aufgrund von Warnmeldungen nimmt jährlich zu. Im Jahr 2018 waren es noch 4.050 Maßnahmen pro Jahr, im Jahr 2019 bereits 4.477. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet dies einen Anstieg um 10 % und gegenüber dem Jahr 2015 sogar um 63 %. Unter die typischen Maßnahmen fallen vor allem

Rücknahme oder Vernichtung von Produkten durch den Händler selbst oder den Einzelhändler – noch bevor der Verbraucher damit in Kontakt kommt – oder sonst der Rückruf unsicherer Produkte. Dies lässt sich laut EU-Justiz- und Verbraucherkommissar Didier Reynders darauf zurückführen, dass das Schnellwarnsystem rund um die Uhr zur Verfügung steht, wodurch die Aktualität der Informationen und die Sicherheit des Binnenmarkts in besonders hohem Maße gewährleistet werden können. Zudem arbeitet die Kommission mit den Mitgliedstaaten verstärkt an der Überprüfung von zahlreichen Produkten. Erst Ende letzten Jahres wurden weitere 75 Produkte in das Schnellwarnsystem aufgenommen. Die meisten Meldungen betrafen im letzten Jahr die Bereiche Spielzeug und Kraftfahrzeuge. Allein aus Deutschland sind 454 Meldungen bekannt; hier stehen Kraftfahrzeuge mit 74 % auf Platz eins, gefolgt von Spielzeugen und Bekleidungsartikeln mit je 5 %. Bezüglich aller Meldungen liegt die Produktkategorie Spielzeug mit 29 % aller Meldungen auf Platz eins, gefolgt von Kraftfahrzeugen mit 23 % aller Meldungen sowie Elektrogeräten und -zubehör mit 8 %. Daneben wiesen vor allem Kosmetika, Bekleidung, Textilien und Modeartikel sowie Babyartikel und Bedarf für Kinder eine hohe Zahl von Warnmeldungen auf. Auffällig ist, dass die meisten Meldungen im Zusammenhang mit Produkten standen, von denen bei 27 % eine Verletzungsgefahr (beispielsweise Brüche oder Gehirnerschütterungen), bei 23 % eine Gefahr durch chemische Bestandteile in Produkten und bei 13 % eine Erstickungsgefahr für Kinder ausging. Interessant ist auch – wenngleich sie nicht Gegenstand des Berichts 2019 sind –, dass seit Beginn des Coronavirus-Ausbruchs mehrere neue Warnmeldungen aufgenommen wurden. Es gab nämlich allein bis zum 01.07.2020 ganze 63 Warnmeldungen zu Gesichtsmasken, 3 Warnmeldungen zu Schutzanzügen, 3 Warnmeldungen zu Handdesinfektionsmitteln und 3 Warnmeldungen zu UV-Lampen. Daraufhin haben die Behörden zwischen dem 01.03 und dem 01.07.2020 sofort zehn Folgemaßnahmen in Bezug auf Gesichtsmasken sowie eine Folgemaßnahme zu einem Handdesinfektionsmittel ergriffen und somit maßgeblich zur Harmonisierung der Maßnahmen sowie zur Stärkung des Verbraucherschutzes in ganz Europa beigetragen. Außerdem hat die Kommission vor Kurzem auch die Ergebnisse der koordinierten Maßnahmen zur Produktsicherheit (CASP) veröffentlicht. Im Rahmen dieses Projekt wurden 652 von den Mitgliedstaaten ausgewählte Produkte gemeinsam von der Europäischen Kommission und europäischen Behörden auf ihre Sicherheit getestet. Die Produkte waren folgende: persönliche Beförderungsmittel, Kuscheltiere, Ladegeräte, Batterien, Fahrradsitze für Kinder und Wabbelmasse. Davon haben satte 38 % gegen bestimmte Kriterien der EU-Sicherheitsvorschriften verstoßen, und bei 11 % der Produkte wurde sogar ein ernstes Risiko für die Verbraucher nachgewiesen. Im Bereich der Kategorien haben Kuscheltiere mit 68 % die meisten Risiken, wohingegen Batterien mit 1 % die geringsten Risiken aufwiesen. Ebenfalls ist die Kommission dabei, vor dem Hintergrund des Coronavirus-Ausbruchs eine spezifische Prüfung von virusbezogenen Produkten durchzuführen. Im Rahmen der gemeinsamen Maßnahmen, die mit Maßnahmen zu Produkten vergleichbar sind, die keinen Bezug zum Coronavirus aufweisen, werden vor allem Halbmasken, Handdesinfektionsmittel und Handschuhe überprüft. Auch werden derzeit die Prioritäten für die nächstjährigen koordinierten Maßnahmen zur Produktsicherheit (CASP2021) bestimmt. (umweltruf.de; Stand: 07.07.2020)

### **Recycler Kunststoff – bedenkenlos einsetzbar als Lebensmittelumverpackung?**

(nr) Nicht nur in der Lebensmittelindustrie, sondern auch im Bausektor, der Elektro- und Elektronikbranche sowie der Automobilindustrie fallen tagtäglich unfassbare Mengen an

Kunststoffabfällen an. Diese bestehen meistens aus den folgenden Kunststoffen: Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyvinylchlorid (PVC), Polystyrol (PS), Polyethylenterephthalat (PET) und Acrylnitril-Butadien-Styrol-Copolymere (ABS). Aus den Auswertungen des Umweltbundesamtes ergibt sich, dass die in der Abfallwirtschaft zusammengeführten Kunststoffe beinahe vollständig einer Verwertung zugeführt werden können. Dabei ist jedoch zu beachten, dass unter diese Art von Verwertung auch die energetische zählt, womit vor allem die Verbrennung gemeint ist. Diese energetische Verwertung ist beispielsweise besonders geeignet für stark verschmutzte Abfälle oder Kunststoffe, die nicht sortenrein zerlegt werden können. Daneben gibt es noch die rohstoffliche und die werkstoffliche Verwertung. Bei der ersten Methode werden die Kunststoffe durch Wärme in ihre Rohstoffe zerlegt, bei der zweiten Methode bleibt die vorhandene Struktur erhalten. Letzteres ist nur für thermoplastische Kunststoffe, die relativ sauber sind, geeignet und sollte mit Blick auf das Klima und die Umwelt noch mehr als bisher schon zur Anwendung kommen.

Als wichtigste Voraussetzung für eine bedenkenlose Benutzung von recyceltem Kunststoff als Lebensmittelumverpackung stellt sich die sortenreine und saubere Verwertung des aus der Abfallwirtschaft erlangten Kunststoffs dar. Diese beiden Aspekte ermöglichen vor allem die Neugewinnung eines strukturschonenden und unbelasteten Erzeugnisses aus „Abfall“.

Besonders strenge Anforderungen sind deshalb im Auswahlverfahren des Rohmaterials für den Recyclingprozess anzuwenden, wenn der recycelte Kunststoff später mit Lebensmitteln in Berührung kommen soll. Es ist vorgesehen, dass allenfalls Ausgangsmaterial verwendet wird, das bereits und nur für den Lebensmittelkontakt bestimmt war. Kunststoff, der aus anderen Sektoren als der Lebensmittelindustrie stammt, ist höchstens bis zu einer Menge von 5 % tolerierbar. Auf diese Art und Weise können ungewollte Kontaminationen bereits von Anfang an gezielt vermieden werden.

Um dies auch wirklich im Vertrieb zu gewährleisten, muss vor der Zulassung eines derartigen Produkts die Befolgung der vorgesehenen Prozesse im Einzelfall nachgewiesen werden. Darauf folgt eine Sicherheitsbewertung, woraufhin entweder eine Freigabe für den Lebensmittelsektor erfolgt oder gegebenenfalls eine beschränkte Freigabe bezüglich der zukünftigen Anwendung oder des erlaubten Anteils an recyceltem Kunststoff für neue Lebensmittelkontaktmaterialien.

Dabei regelt die Verordnung (EG) Nr. 282/2008 die Anforderungen, die an die Materialien und Gegenstände für den Lebensmittelkontakt aus recyceltem Kunststoff zu stellen sind. Dort lassen sich insbesondere Definitionen für die Bedingungen für die Zulassung von Recyclingverfahren sowie Anforderungen auffinden. Zusätzlich regelt die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 die gute Herstellungspraxis und bestimmt genau, was das Qualitätssicherungssystem gewährleisten muss. Darüber hinaus sind für die Zulassung von Recyclingverfahren umfangreiche technische Unterlagen beizubringen, die zentral durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bezüglich ihrer Sicherheit kritisch überprüft werden, bevor eine Genehmigung durch die Europäische Kommission erfolgen kann. Bei dieser Überprüfung werden vor allem die Qualität der Ausgangsmaterialien, die Prozesseffizienz und die beabsichtigte Verwendung des Recyclingkunststoffes beachtet. (lebensmittel.org; Stand: 09.06.2020)

**Pestizide: Erste Berichte über kumulative Risiken veröffentlicht**

(nr) Die EFSA ist in ihren beiden Pilotbewertungen zu dem Ergebnis gekommen, dass Rückstände von verschiedenen Pestiziden in Lebensmitteln durchaus zu erheblichen Risiken bei Menschen führen. Diese Bewertungen wurden in einer mehrjährigen Zusammenarbeit zwischen der EFSA und dem niederländischen nationalen Institut für die öffentliche Gesundheit und die Umwelt (RIVM) erarbeitet. Insbesondere wurde sich mit den chronischen Wirkungen auf das Schilddrüsensystem sowie mit akuten Wirkungen auf das Nervensystem auseinandergesetzt. Im Rahmen der zweimonatigen Konsultationsphase wurde stets Rücksprache mit zahlreichen Interessenträgern gehalten, beispielsweise mit nationalen Einrichtungen, Wissenschaftlern und Hochschulen, Nichtregierungsorganisationen und Wirtschaftsverbänden. Zudem erfolgte sogar eine Sitzung mit solchen Interessenträgern in Brüssel, bei der unter anderem die Methodik erklärt und die Ergebnisse der Arbeit vorgestellt wurden. Kernaussage der beiden Bewertungen ist, dass das Risiko einer ernährungsbedingten kumulativen Exposition für Verbraucher zwar unter dem aktuellen Schwellenwert liegt, nichtsdestotrotz werden jedoch Regulierungsmaßnahmen für alle relevanten Bevölkerungsgruppen auslöst, wobei der Zuverlässigkeitsgrad schwankt. Weitere Informationen bezüglich der Verwendung von Unsicherheitsanalysen bei den Bewertungen können unter [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu) der Rubrik „FAQ“ entnommen werden.

In den nächsten Jahren erfolgen noch Bewertungen der Wirkungen von Pestiziden auf andere Organe und Körperfunktionen. Momentan erarbeitet die EFSA zusammen mit der Europäischen Kommission einen ausführlichen Umsetzungsplan. ([efsa.europa.eu](http://efsa.europa.eu); Stand: 29.04.2020)

### **Ochratoxin A in Lebensmitteln: Bewertung der Risiken für die öffentliche Gesundheit**

(nr) Bezüglich des Vorkommens von Ochratoxin A (OTA) in Lebensmitteln und möglichen Risiken für die öffentliche Gesundheit hat die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten veröffentlicht. Bei OTA handelt es sich um ein Mykotoxin, das auf natürliche Weise von Schimmelpilzen gebildet wird, die sich in verschiedenen Lebensmitteln wie Getreide, Fleischkonserven, frischem und getrocknetem Obst und Käse befinden. Die letzte Bewertung fand im Jahr 2006 statt. Die neuen Ergebnisse deuten insbesondere darauf hin, dass OTA direkt die DNA angreift, also genotoxisch ist. Außerdem ist nachgewiesen worden, dass OTA sich auch krebserregend auswirken kann, vor allem auf die Nieren. Infolgedessen bestimmten Sachverständige eine Sicherheitsmarge für die Exposition (Margin of Exposure, MOE). Die Margin of Exposure dient vor allem dazu, dass möglichen Sicherheitsbedenken in Bezug auf in Lebens- und Futtermitteln vorkommende Substanzen, die sowohl genotoxisch als auch kanzerogenen sind, angemessen Rechnung getragen werden und somit insgesamt eine Vorbeugung möglicher schädlicher Auswirkungen erreicht werden kann. Die EFSA hat deshalb auf Grundlage der Toxizität und Karzinogenität für die Nieren eine *tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge bezüglich OTA festgelegt*. ([efsa.europa.eu](http://efsa.europa.eu); Stand: 13.05.2020)

### **Biosensor zur Untersuchung von Allergenen**

(nr) Das Max-Rubner-Institut (MRI) hat in einem Verbundprojekt namens „Entwicklung eines Aptamer-basierten Biosensors zur Detektion und Untersuchung von Allergenen und ihrem allergenen Potenzial in Lebensmitteln (AptaSens)“ ins Leben gerufen und setzt sich dort insbesondere mit dem Problem der stetig zunehmenden Lebensmittelallergien auseinander.

Im Projekt soll ein Biosensor entwickelt werden, auf dessen Basis der Einfluss verschiedener Lebensmittelverfahrenstechniken und chemischer Behandlungen auf die Bindungskinetik der Allergene an den Sensor gemessen werden soll. Dies soll aufzeigen, inwieweit sich Lebensmittelverfahrenstechniken dazu eignen, das allergene Potenzial von Lebensmitteln auf eine effektive Art und Weise zu reduzieren. (mri.bund.de; Stand: 22.06.2020)

### **Sonnencreme schützt, doch gibt es gesundheitliche Risiken?**

(nr) Egal ob beim Radfahren, beim Am-Strand-Liegen, im Park oder auf dem Balkon: Sobald die Sonne stark scheint, besteht das Risiko eines Sonnenbrandes. Deshalb sollte unbedeckte Haut bei direkter starker Sonneneinstrahlung stets mit Sonnencreme geschützt werden. Passend zum Beginn des Hochsommers hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die wichtigsten Fragen und Antworten zu den gesundheitlichen Risiken von Sonnenschutzmitteln zusammengestellt. Dort wird insbesondere darauf eingegangen, welche Mittel am besten vor UV-Strahlung schützen, ob die darin verwendeten UV-Filtersubstanzen gesundheitlich bedenklich sind und wie das eingesetzte Nanomaterial Titandioxid einzuschätzen ist, zudem, ob Sonnenschutzmittel überhaupt überprüft werden. Laut dem Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) sei es jedoch immer noch der effektivste Weg, seine Haut vor zu starker Sonneneinstrahlung zu schützen, indem man intensive UV-Strahlung der Sonne, beispielsweise zur Mittagszeit, meidet und ansonsten bei Aufenthalt im Freien – soweit möglich – die Haut mit Kleidung bedeckt und zusätzlich an unbedeckten Stellen Sonnencreme aufträgt. Diesbezüglich bestätigte auch BfR-Präsident Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, dass Sonnencremes mit ihren UV-Filtern die Haut einwandfrei schützen. Diese Filter lassen die ultraviolette UV-Strahlung der Sonne nicht bis zur Haut durch. Dabei gibt es organisch-chemische und mineralische Filter. Bei organisch-chemischen Filtern – zum Beispiel Octinoxat – nehmen die Moleküle die Sonnenstrahlen auf und verwandeln sie in Wärme. Mineralische Filter wie Titandioxid reflektieren das Sonnenlicht hingegen wie winzige Spiegel. In der Regel enthalten Sonnenschutzmittel sowohl chemische als auch mineralische UV-Filter. Zudem räumte Hensel sämtliche Bedenken bezüglich einer Überprüfung aus, indem er darauf hinwies, dass UV-Filter vom zuständigen wissenschaftlichen Gremium der Europäischen Union bewertet und als sicher erachtet worden seien. Insbesondere sind gesundheitliche Beeinträchtigungen durch diese UV-Filter bei Sonnenschutzmitteln – zumindest solcher, die in der Europäischen Union erhältlich sind – nicht gegeben. (bfr.bund.de; Stand: 28.05.2020)

### **Durchfall- und Gelbsucherreger in Schach halten**

(nr) Momentan dreht sich beim Thema Virus alles um die Corona-Pandemie. Aber eine Übertragung von COVID-19 über Lebensmittel ist äußerst unwahrscheinlich und nicht nachgewiesen. Stattdessen stecken in Lebensmitteln häufiger viele andere Viren als mögliche Krankheitsursache. Besonders häufig können Noro- und Rotaviren sowie die Erreger von Hepatitis A und E nachgewiesen werden. Zum Welttag der Lebensmittelsicherheit am 7. Juni 2020 wies das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) aus gegebenem Anlass darauf hin, wie sich Verbraucherinnen und Verbraucher am besten vor diesen Krankmachern schützen können. Besonders lag es BfR-Präsident Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel am Herzen, klarzustellen, dass bereits die Beachtung einfacher Regeln der Küchenhygiene ein mögliches Ansteckungsrisiko enorm reduzieren kann. Es folgen die Steckbriefe der oben genannten vier Viren in Lebensmitteln, die das BfR auch so auf seiner Homepage zur Verfügung stellt:

**Noroviren:** Sie lösen beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen aus, die mit Durchfall und Erbrechen einhergehen können. Neben direkten Infektionen von Mensch zu Mensch oder über verunreinigte Oberflächen wird der Erreger auch häufig über rohe Lebensmittel wie Salat, Obst und Meeresfrüchte auf andere Personen übertragen. Auch tiefgekühlte Beeren können vermehrungsfähige Noroviren enthalten, da Kälte diesen nichts anhaben kann. Gesamtzahl der für 2019 beim Robert-Koch-Institut (RKI) erfassten Fälle in Deutschland (einschließlich der Übertragungen durch Lebensmittel): 78.679.

**Rotaviren:** Auch Rotaviren rufen beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen hervor, die zu Durchfall, Erbrechen und Bauchschmerzen führen. Besonders gefährdet sind kleine Kinder. In seltenen Fällen kann das Virus auch über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden. Gesamtzahl der für 2019 beim RKI erfassten Fälle: 36.876.

**Hepatitis A:** Das Virus kann beim Menschen eine akute Leberentzündung (infektiöse Gelbsucht) verursachen. Meist steckt man sich bei Auslandsreisen durch verunreinigte Lebensmittel oder Trinkwasser, in einigen Fällen aber auch durch importierte Lebensmittel an. Gesamtzahl der für 2019 beim RKI erfassten Fälle: 873.

**Hepatitis E:** Die Erkrankung ähnelt der durch das Hepatitis-A-Virus hervorgerufenen Leberentzündung. Die Übertragung des Erregers erfolgt häufig durch nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel von Schwein und Wildschwein. Die Tiere können infiziert sein, ohne dass sie Anzeichen einer Erkrankung zeigen. In diesem Fall befindet sich das Virus also typischerweise bereits in und nicht auf dem Lebensmittel. Gesamtzahl der für 2019 beim RKI erfassten Fälle: 3.725.

Außerdem wurde darauf hingewiesen, dass die meisten Krankheitserreger in Lebensmitteln äußerst hitzeempfindlich sind, weshalb Speisen mindestens zwei Minuten lang auf 70 °C oder mehr temperiert werden sollten. Dies gilt auch für Tiefkühlbeeren, die vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden sollten. Lebensmittel, die roh verzehrt werden, beispielsweise Salat oder Obst sollten ebenfalls gründlich gewaschen werden. Auch ist jeglicher Kontakt zwischen rohen und bereits verzehrfertigen Lebensmitteln (etwa zwischen rohem Fleisch und Salat) zu unterlassen, weil dabei häufig eine sogenannte Kreuzkontamination stattfindet. Das soll heißen, dass dabei Erreger auf die fertige Speise übertragen werden können. Um sich weiterhin gebührend mit diesem Thema auseinandersetzen zu können, hat das BfR Ende des Jahres 2019 ein neues Nationales Referenzlabor für durch Lebensmittel übertragbare Viren eingerichtet. Dort wird gerade diese Gruppe von Krankheitserregern sowie ihr (häufig schwieriger) Nachweis auf Lebensmitteln erforscht. Zudem wird auch die amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundesländer beratend unterstützt. (bfr.bund.de; Stand: 05.06.2020)

### **Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?**

(nr) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat seinen Katalog von Fragen und Antworten (FAQs) zur Übertragbarkeit des neuartigen Coronavirus (SARS CoV-2) vom 08.07.2020 über Lebensmittel und Bedarfsgegenstände aktualisiert. Darin wird insbesondere beantwortet, ob das



Virus auch über Lebensmittel, importierte Produkte wie Kinderspielzeug, Mobiltelefone, Gegenstände wie Türklinken, Werkzeuge etc. sowie Geschirr und Besteck auf den Menschen übertragen werden kann.

Bereits in seiner letzten Stellungnahme hatte das BfR mitgeteilt, dass der wichtigste Übertragungsweg eine sogenannte Tröpfcheninfektion sei, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen oder Tieren über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden. Erreger, die sich auf den Händen befinden, gelangen an die Schleimhäute der Nase oder des Auges, wo sie zu einer Infektion führen können.

Zur Frage, ob man sich über Lebensmittel oder Gegenstände mit Coronaviren anstecken kann, nahm das BfR wie folgt Stellung: Derzeit existieren keine nachgewiesenen Fälle, bei denen sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierte Oberflächen gibt es bisher keine nachgewiesenen Fälle. Allenfalls erscheint eine Schmierinfektionen über Oberflächen möglich, wenn diese kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden. Dem kann jedoch mit Schutzmaßnahmen wie Handschuhen beziehungsweise regelmäßigem Händewaschen vorgebeugt werden.

Zur Frage, ob Coronaviren über das Berühren von Oberflächen, beispielsweise von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones, Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten, übertragen werden können, antwortete das BfR wie folgt: Bisher sind über diesen Übertragungsweg keine Infektionen mit SARS-CoV-2 bekannt. Grundsätzlich können die Viren auf diesem Weg überleben, jedoch ist auch hier allenfalls eine Schmierinfektion denkbar. Gegen diese kann wie gesagt mit regelmäßigem Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht äußerst effektiv vorgegangen werden.

Zur Frage, ob Coronaviren über Fleischwaren übertragen werden können, lautet auch die Antwort des BfR ähnlich der vorherigen. Auch hier gilt: Grundsätzlich ist eine Kontamination von Fleisch oder Fleischwaren mit Coronaviren während der Schlachtung oder bei der Fleischzerlegung und -verarbeitung nicht auszuschließen. Bisher sind jedoch keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über den Verzehr von Fleischwaren oder Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten bekannt. Interessant dabei ist, dass landwirtschaftliche Nutztiere, die zur Fleischproduktion verwendet werden, sich nach gegenwärtigem Wissensstand gerade nicht mit SARS-CoV-2 infizieren können und deshalb das Virus in diesen Fällen nicht über den direkten Weg Tier-Mensch übertragen werden kann. Jedoch ist auch hier eine Schmierinfektion durch Übertragen des Virus eines infizierten Mitarbeiters auf das rohe Fleisch möglich. Eine Infizierung über diesen Weg ist nichtsdestotrotz äußerst unwahrscheinlich, da Coronaviren sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren können. Sie benötigen vielmehr einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Noch dazu besitzen die Coronaviren, was ihre Ansteckungsfähigkeit angeht (nicht ihre Nachweisbarkeit) eine relativ geringe Umweltstabilität. Dazu kommt, dass rohes Fleisch in der Regel vor dem Verzehr stark erhitzt wird, was letztlich mögliche darauf befindliche Coronaviren zunichte macht. Weitere Fragen und

Antworten des BfR zu diesem Thema können unter [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) gefunden werden.  
([bfr.bund.de](http://bfr.bund.de); Stand: 08.07.2020)

### **Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen**

(nr) Es ist allseits bekannt, dass in Lebensmitteln Bakterien vorkommen können, die stabile Dauerformen (Sporen) bilden. Diese Sporen werden gerade nicht beim Kochen, Braten oder Backen der Lebensmittel abgetötet. Falls bereits zubereitete Speisen aus Privat- und Großküchen bei zu niedrigen Temperaturen warmgehalten werden, können Bakterien, die die Zubereitung überlebt haben, sich wieder zu wachstumsfähigen Bakterien entwickeln und sich somit vermehren. Dabei können gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte, sogenannte Toxine, anfallen. Wenn man Speisen verzehrt, die mit Toxinen oder hohen Bakterienzahlen belastet sind, kann dies vor allem zu einer lebensmittelbedingten Erkrankung mit Durchfall oder Erbrechen führen. Für die Praxis heißt das: Speisen müssen so heiß bereithalten werden, dass eine Vermehrung von solchen Krankheitserregern unterbleibt.

Das BfR hat deshalb daran geforscht, welche Temperaturen mindestens eingehalten werden müssen, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu verhindern. Dabei wurden insbesondere die sporenbildenden Bakterien der Bacillus-(B.)-cereus-Gruppe und Clostridium (C.) perfringens analysiert, die bei hohen Temperaturen wachsen können und häufig Auslöser von Krankheiten im Zusammenhang mit erhitzten Speisen sind. Bisher empfahl das BfR zum Heißhalten von Speisen eine Temperatur von mindestens 65 °C. Die Ergebnisse der Analyse ergaben, dass sogar ab 57 °C ein Wachstum von B. cereus, B. cytotoxicus oder C. perfringens unwahrscheinlich ist. Jedoch deuteten einzelne Studien darauf hin, dass selbst bei höheren Temperaturen bis 60 °C ein geringes Wachstum in Lebensmitteln noch möglich ist.

Das BfR passte deshalb seine Empfehlung auf ein Heißhalten solcher Speisen auf mindestens 60 °C an. Ähnliches hat auch das BIO-HAZ-Panel festgestellt, nämlich dass die meisten lebensmittelbedingten Krankheiten durch B. cereus in Verbindung mit rohen oder gekochten Lebensmitteln stehen, die nicht unterhalb von 4 °C oder oberhalb von 60 °C bereithalten wurden.  
([bfr.bund.de](http://bfr.bund.de); Stand: 07.07.2020)

### **Verzehr von Schaf- oder Rinderleber kann erheblich zu Gesamtaufnahme von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) beitragen**

(nr) Unter Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) versteht man Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen technischen Eigenschaften jahrzehntelang in zahlreichen industriellen Prozessen und Verbraucherprodukten eingesetzt wurden. Sie sind schwer abbaubar und mittlerweile überall nachweisbar, sowohl in der Umwelt, in der Nahrungskette als auch in den Menschen. Das BfR hat Daten, die das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen eines Berichts zu PFAS-Gehalten in Schaf- und Rinderleber auf Basis von Proben aus dem Nationalen Rückstandskontrollplan aus dem Jahr 2019 verfasst hat, mit Proben aus der Lebensmittelüberwachung verschiedener Bundesländer verglichen, die in den Jahren 2007 bis 2020 untersucht worden waren. Daraus hat sich insbesondere Folgendes ergeben: Abweichende Gehalte

an PFAS in Schaf- und Rinderleber zwischen Niedersachsen und den übrigen Bundesländern konnten nicht festgestellt werden. Auf Basis der Daten der Bundesländer erfolgte eine gesundheitliche Bewertung der PFAS-Gehalte in Schaf- und Rinderleber. Dies trägt dem Umstand Rechnung, dass die Daten der Bundesländer infolge größerer Reichweite aussagekräftiger sind als die von nur einem Bundesland. Dabei wurde ermittelt, dass Schaf- oder Rinderleber mit den übermittelten Gehalten bei Personen, die diese Lebensmittel verzehren, erheblich zur Gesamtaufnahme von PFAS beitragen können. Jedoch werden PFAS auch über zahlreiche andere Lebensmittel mitaufgenommen. Zumindest bei hohen Verzehrsmengen von Schaf- oder Rinderleber kann diese Expositionsquelle zu einer für ein einzelnes Lebensmittel vergleichsweise hohen Ausschöpfung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge (TWI), vor allem für Perfluoroktansulfonsäure (PFOS), führen. Die Ausschöpfung des TWI für Perfluoroktansäure (PFOA, EFSA 2018) durch Verzehr von Schaf- oder Rinderleber ist im Vergleich zur Ausschöpfung des TWI für PFOS deutlich niedriger. (bfr.bund.de; Stand: 06.07.2020)

### **Gewürze häufig mit Schadstoffen belastet**

(nr) In Gewürzen wie Chilipulver, Pfeffer oder Paprikagewürz lassen sich verhältnismäßig häufig Mykotoxine nachweisen. Das sind Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Spuren von Schwermetallen. Diesbezüglich verweist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) und die von den Untersuchungsämtern der Bundesländer erstellten Daten:

In den Jahren 2018 und 2019 gab es 16 beziehungsweise 13 Meldungen zu Mykotoxinen in Paprika- und Chilipulver. Diese Meldungen machen rund 41 % aller Meldungen zu Mykotoxinen in Kräutern und Gewürzen aus dem Jahr 2019 aus. Falls es weiterhin zu Auffälligkeiten kommt, wird über eine verstärkte Kontrolle der betroffenen Waren aus bestimmten Drittländern beim Import in die EU im Rahmen der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 (früher Verordnung [EG] Nr. 669/2009) entschieden werden.

Weiter wurden 2018 im bundesweiten Monitoring 144 Proben Paprikapulver auf Aflatoxine und OTA untersucht. Gegenüber einer vergleichbaren Untersuchungsaktion 2012 lagen die Aflatoxingehalte etwas niedriger. Dagegen war Ochratoxin A 2018 wesentlich höher. Bei vier Proben waren die Höchstgehalte überschritten. Hingegen waren beim schwarzem Pfeffer Aflatoxine und Ochratoxin A sowie Ochratoxin A in Chili- und Paprikagewürz nach dem Monitoring 2017, untersucht im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans, auf niedrigem Niveau. Das lässt den Schluss zu, dass die Belastungen mit Mykotoxinen witterungsbedingt jährlich schwanken. Bei Blei, Kupfer, Chrom und Aluminium in Paprikapulver waren im Vergleich zu anderen Lebensmitteln die Gehalte nach dem Monitoring 2018 hoch. Ähnlich hohe Gehalte wurden im Monitoring 2017 auch bei schwarzem Pfeffer gefunden. Bezüglich der Pflanzenschutzmittelrückstände wiesen zudem nach dem Monitoring 2017 rund 70 % der untersuchten Proben Chilipulver Mehrfachrückstände auf. Außerdem wurden die Rückstandshöchstgehalte bei schwarzem Pfeffer zu 7,5 %, bei Paprikapulver zu 13 % und bei Chilipulver zu 26 % überschritten. Im Jahr 2018 waren es beim Paprikapulver lediglich 2,9 % Überschreitung bezüglich der Rückstandshöchstgehalte.

Es ist zwar bekannt, dass die Aufnahme von Schwermetallen über die Nahrung resp. über Gewürze vergleichsweise gering ist, trotzdem sieht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die Hersteller in der Pflicht, die Metallgehalte in den Gewürzen durch den Einsatz verbesserter Verarbeitungstechniken deutlich zu senken. (bvl.bund.de; Stand: 06.05.2020)

### **Sushi-Blätter häufig mit Schadstoffen belastet**

(nr) Die dunkelgrünen Meeresalgen prägen maßgeblich das klassische Bild von Sushi. Allerdings weist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) darauf hin, dass diese Algenblätter häufig schadstoffbelastet sind. Besonders häufig kommt beim Sushi die Rotalge Nori zum Einsatz. Im Jahr 2018 hatten die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer in einem bundesweiten Monitoring-Programm getrocknete Algenblätter genauer unter die Lupe genommen. Die letzte Untersuchung fand fünf Jahre zuvor statt. Im Rahmen der Untersuchung wurden dabei 165 Proben getrockneter Meeresalgen auf verschiedene chemische Elemente geprüft. Die Veröffentlichung der Ergebnisse ergab folgendes: Insbesondere Cadmium, Blei, Arsen und Aluminium konnte in hohen Konzentrationen nachgewiesen werden. Diese Elemente gelten laut Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit als potenziell gesundheitsschädlich.

Beim Schwermetall Cadmium überschritt jede zehnte untersuchte Algenprobe den gesetzlichen Höchstwert von 3,0 mg/kg Cadmium getrocknete Alge, der in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden darf. Zudem konnten die Labore einen hohen Bleigehalt nachweisen. In rund jeder zehnten Probe steckten bis zu 10 mg/kg Blei Meeresalge. Ein gesetzlich zulässiger Höchstwert existiert derzeit noch nicht. Auch die Arsengehalte in den Algenproben lagen im Durchschnitt bei rund 25 mg/kg. Das sind zwar hohe Werte, allerdings handelt es sich fast ausschließlich um organisch gebundenes Arsen. Die gesundheitlichen Risiken rund um Arsen in Lebensmitteln sind derzeit noch nicht abschließend geklärt. Zwar konnten auch die potenziell gesundheitsschädlichen anorganischen Arsenverbindungen in fast jeder zweiten Probe nachgewiesen werden, jedoch waren die Werte von 0,1 mg/kg Alge äußerst gering. Weiterhin war mit rund 100 mg/kg der durchschnittliche Aluminiumgehalt der untersuchten Algen sehr hoch. Jedoch ist ein Verzehr von 1 mg/kg Aluminium Körpergewicht pro Woche vom BfR als unbedenklich eingestuft worden. Solange man also nicht täglich mehrere Portionen Sushi oder Algen zu sich nimmt, ergibt sich daraus kein erhöhtes Gesundheitsrisiko. Ebenso liegt es bei den in den Proben gefundenen Urankonzentrationen. Das in den Algen befindliche Uran deckt nur 0,19 % der täglichen tolerierbaren Aufnahmemenge ab und ist daher in der Regel gesundheitlich unbedenklich.

Interessant ist auch, dass neben den potenziell gesundheitsschädigenden Metallen auch die Spurenelemente Zink, Selen, Mangan und Kupfer in den Algen nachgewiesen werden konnten. Die enthaltenen Mengen davon in der Alge sind gesundheitlich unbedenklich, vielmehr benötigt der Körper sogar eine geringe Aufnahme dieser Spurenelemente. Auffällige Werte waren jedoch beim Jod gegeben. In über 75 % der Algenproben wurde ein Jodgehalt von über 20 mg/kg Alge gemessen. Das BfR empfiehlt jedoch maximal eine Menge von 0,5 mg Jod am Tag. Ein dauerhafter Jodüberschuss kann zu einer Fehlfunktion der Schilddrüse führen. Bei der Aufnahme von Jodprodukten mit einem Jodgehalt von über 20 mg/kg geht das BfR von einem gefährlichen Übermaß aus. Deshalb müssen auf derartigen Produkten Warnhinweise bezüglich des erhöhten Jodgehalts stehen. Jedoch fehlten derartige Warnhinweise und Verbraucherinformationen in 8 % der Algenproben. (bfr.bund.de; Stand: 28.05.2020)

### **Milchshakes – häufig Hygieneprobleme bei eigener Herstellung**

(nr) Gerade an heißen Sommertagen sind eiskalte Milchshakes eine willkommene Abkühlung. Viele Eisdielen und Gaststätten bereiten diese selber zu. Falls jedoch die Shakes und ihre Zutaten nicht ordnungsgemäß gelagert bzw. schnell verbraucht werden, können sich Mikroorganismen rasch vermehren. Untersuchungen von selbstgemachten Milchshakes (768 Proben) im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2018 ergaben, dass sich darin hohe Gehalte an Enterobakterien (wie E. coli) und Hefepilzen befinden, welche laut Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) beide auf Hygieneprobleme bei der Herstellung schließen lassen. Erfreulich ist jedoch, dass krankmachenden Keime wie Listerien und Bacillus cereus nur in äußerst geringen Mengen nachgewiesen werden.

Die Auswertung der Proben lehnt sich an die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Speiseeis sowie jene für geschlagene Sahne an. Dabei wurde das Rezepturspektrum von Fertigmischungen bis hin zu klassischen Shakes erreicht, die mit Milch, Speiseeis verschiedener Geschmacksrichtungen, Obst und Milcherzeugnissen wie Sahne oder Joghurt und auch Aromen hergestellt wurden. Am häufigsten wurden in den Milchshakes Hefepilze nachgewiesen. Stolze 162 von 754 darauf untersuchten Proben (21,5 %) enthielten Gehalte von mehr als 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g). Derart hohe Gehalte an Hefepilzen lassen sich in der Regel auf Hygienefehler bei der Herstellung zurückführen. Bezüglich der Enterobakterien war fast jede 5. Probe, also 128 von 766 untersuchten Proben, oberhalb des DGHM-Warnwertes für Speiseeis (500 KbE/g) und knapp 5 % oberhalb des DGHM-Warnwertes für geschlagene Sahne (10.000 KbE/g). Derart hohe Werte lassen sich vor allem auf unzureichende Qualität beziehungsweise eine falsche Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte zurückführen. In Betracht kommen jedoch auch andere Mängel bei der Hygiene, beispielsweise an den Gerätschaften oder beim Personal. In nur 2,3 % der untersuchten Proben wurden E. coli in Mengen oberhalb des Warnwertes von 100 KbE/g nachgewiesen. Wichtig zu wissen ist, dass E. coli als einer der maßgeblichen Indikatoren für die fäkale Verunreinigung von Trinkwasser oder Lebensmitteln gilt. Daneben konnten auch Krankheitskeime in 32 der 739 untersuchten Milchshakes (4,3 %) nachgewiesen werden, die Bacillus cereus oberhalb des DGHM-Richtwertes enthielten, acht davon (1,1 %) sogar oberhalb des DGHM-Warnwertes von 1.000 KbE/g. Davon sind drei der betroffenen Proben mit Nüssen hergestellt worden. Dieser Zusammenhang ist insoweit von Belang, als insbesondere das Bakterium Bacillus cereus häufig in der Umwelt und auf Pflanzen zu finden ist. Außerdem ist zu beachten, dass Bacillus cereus ab einem gewissen Vorkommen ein Toxin bilden kann, welches bei der Aufnahme durch den Menschen zu Magen-Darm-Erkrankungen führen kann. In einer weiteren Probe konnte Listeria monocytogenes nachgewiesen werden – jedoch unterhalb des Warnwertes von 100 KbE/g. Dieser Milchshake enthielt neben Milch eine Erdbeerzubereitung. Erfreulicherweise waren in keiner der untersuchten Proben Salmonellen enthalten.

In der Gesamtschau führen diese Ergebnisse zu keinen Bedenken. Hygienerelevante Keime wurden in Milchshakes zwar häufiger nachgewiesen, dafür jedoch Krankheitskeime deutlich seltener. Für die Praxis wird vor allem empfohlen, für die Herstellung von Milchshakes nur einwandfreie und unter geeigneten Bedingungen gelagerte Zutaten zu verwenden. Außerdem sollten die erforderlichen Hygieneregeln streng eingehalten werden. Vor allem sollte es unterlassen werden, schon Stunden vor dem Verzehr zubereitete und eventuell unzureichend gekühlte Shakes herzustellen oder gar an

Verbraucherinnen oder Verbraucher herauszugeben, da diese ein besonders hohes Risiko der Keimvermehrung in sich tragen. (bvl.bund.de; Stand: 01.07.2020)

### **Blausäure in Aprikosenkernen und Rotschimmelreis in Nahrungsergänzungsmitteln**

(mm) Mehr als 4.000 Meldungen wurden 2019 über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) ausgetauscht – so viele wie nie zuvor. Der Nachweis von Salmonellen war dabei der häufigste Grund für Meldungen im Schnellwarnsystem, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Auch Nahrungsergänzungsmittel wurden aufgrund von verbotenen Inhaltsstoffen oder einer überhöhten Wirkstoffdosierung, wie im Fall von Produkten mit Rotschimmelreis, oft beanstandet. Ebenfalls mithilfe des Schnellwarnsystems konnten im vergangenen Jahr bittere Aprikosenkerne mit einer stark gesundheitsschädlichen Menge an Blausäure vom Markt entfernt werden.

### ***Salmonellen Hauptgrund für Meldungen***

2019 hatten 1.029 aller RASFF-Meldungen einen Bezug zu Deutschland, d. h. das dazugehörige Produkt wurde entweder in Deutschland hergestellt oder nach Deutschland geliefert. Wie bereits im Jahr zuvor stellten „Obst und Gemüse“ (12 %) sowie „Nüsse, Nusserzeugnisse und Samen“ (11 %) die am häufigsten gemeldeten Produktkategorien mit Bezug zu Deutschland dar. Mit insgesamt 94 Meldungen (9 %) folgt an dritter Stelle die Kategorie „Kräuter und Gewürze“. Gegenüber dem Vorjahr stieg in dieser Produktkategorie die Zahl der Meldungen um rund 170 %.

Dieser starke Anstieg beruht vor allem auf einer hohen Anzahl von Grenzzurückweisungen von schwarzem Pfeffer aus Brasilien aufgrund des Nachweises von Salmonellen. Schwarzer Pfeffer aus Brasilien unterliegt seit Januar 2019 speziellen Vorschriften bei der Einfuhr in die Europäische Union und muss seither häufiger auf Salmonellen kontrolliert werden. An den EU-Außengrenzen (Häfen, Flughäfen, Straßen) abgewiesene Lieferungen werden im RASFF als Grenzzurückweisungen gemeldet, um zu verhindern, dass dieselben Lieferungen über eine andere Grenzstelle in die EU importiert werden.

Mit mehr als jeder fünften Meldung stellten positive Salmonellenbefunde in Lebensmitteln oder Futtermitteln im vergangenen Jahr den Hauptgrund für RASFF-Meldungen dar. Auch in Bezug auf Deutschland war in 33 % der Fälle das Vorhandensein von unerwünschten Mikroorganismen wie Salmonellen, Listerien oder *Escherichia coli* der häufigste Grund für eine Meldung. An zweiter Stelle folgte wie im Vorjahr der Nachweis von Schimmelpilzgiften. Hier waren es vor allem Aflatoxine, die in Feigen und Nüssen aus Ägypten und der Türkei nachgewiesen wurden.

Die Türkei ist nach Deutschland auch das in den RASFF-Meldungen mit Deutschlandbezug am häufigsten genannte Herkunftsland (11 %), gefolgt von Polen (8 %) und den Niederlanden (7 %). Die Meldungen zu Lebensmitteln und Futtermitteln aus China haben im vergangenen Jahr hingegen abgenommen.

### ***Blausäure in bitteren Aprikosenkernen***

Manchmal sind auch toxisch wirkende Konzentrationen natürlicher Inhaltsstoffe der Grund für Meldungen im Schnellwarnsystem – etwa im Fall bitterer Aprikosenkerne. Obwohl wissenschaftlich fundierte Beweise für eine heilende oder vorbeugende Wirkung fehlen, werden diese von unseriösen Onlinehändlern oft als gesundheitsfördernder Snack oder gar als Heilmittel gegen Krebs angepriesen.

Dabei enthalten Aprikosenkerne hohe Mengen des natürlichen Inhaltsstoffs Amygdalin, der bereits beim Kauen und während der Verdauung zu toxischer Blausäure umgesetzt wird und so zu schweren Vergiftungen mit Atemlähmungen bis hin zum Tod führen kann.

Die EU hat daher vor drei Jahren einen Höchstgehalt für Blausäure in Aprikosenkernen, die an Endverbraucher verkauft werden, festgelegt. Dennoch werden weiterhin bittere Aprikosenkerne mit deutlich über dem Höchstgehalt liegenden Blausäuregehalten in den Verkehr gebracht. Allein im letzten Jahr wurden elf solcher Fälle über das RASFF gemeldet.

Besonders brisant ist hierbei, dass einige Händler die für den menschlichen Verzehr nicht geeigneten Aprikosenkerne im Onlinehandel als Saatgut deklarieren und damit versuchen, die lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu umgehen. In einem konkreten Fall wurde dabei eine bis zu 90-fache Überschreitung des zulässigen Blausäurehöchstgehaltes festgestellt. Das entsprechende Onlineangebot musste folglich entfernt und eine Produktwarnung veröffentlicht werden.

### ***Rotschimmelreis in Nahrungsergänzungsmitteln***

Seit Jahren steigt die Anzahl der über das Europäische Schnellwarnsystem geteilten Meldungen zu Nahrungsergänzungsmitteln, die rechtlich gesehen zur Gruppe der Lebensmittel gehören. Allein 2019 nahm die Anzahl der Meldungen um 33 % gegenüber dem Vorjahr zu. Der wichtigste Beanstandungsgrund in dieser Produktgruppe war das Vorhandensein von nicht zugelassenen Substanzen, z. B. von Arzneistoffen. Auch die Überschreitung von gesetzlichen Höchstgehalten führte oft zu einer Beanstandung.

Eine Problematik, die im vergangenen Jahr wiederholt über das RASFF kommuniziert wurde, ist die überhöhte Aufnahme des cholesterinsenkenden Stoffes Monacolin K aus Nahrungsergänzungsmitteln. Monacolin K kommt natürlicherweise in Rotschimmelreis vor und ist in Aufbau und Wirkung identisch mit dem Wirkstoff Lovastatin, welcher in rezeptpflichtigen Arzneimitteln und somit ausschließlich unter ärztlicher Kontrolle Verwendung findet. Mögliche Nebenwirkungen, die für Lovastatin bekannt sind, können ebenfalls durch Monacolin K hervorgerufen werden.

Nahrungsergänzungsmittel enthalten oft stark variierende Dosierungen dieses Stoffes, sodass es für den Verbraucher kaum möglich ist, eine definierte Monacolinmenge aufzunehmen, die als gesundheitlich unbedenklich gilt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt daher aufgrund erheblicher gesundheitlicher Sicherheitsbedenken, Nahrungsergänzungsmittel mit Rotschimmelreis nicht zu verzehren. ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Stand: 30.07.2020)

### **Eier im Fokus der Überwachung**

(nr) Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg hat neben der Überprüfung der Kennzeichnung im Jahr 2019 Eier weitergehenden mikrobiologischen Untersuchungen, u. a. auf Salmonellen, unterzogen. Dabei fanden auch Tests auf Dioxine und weitere Kontaminanten statt. Daneben wurden auch die angegebene Herkunft und die Bio-Angabe überprüft. Insgesamt wurden durch das CVUA Freiburg und Karlsruhe 1.068 Proben Hühnereier und Eiprodukte analysiert. Die meisten Beanstandungen zeigten sich bei der Pflichtkennzeichnung. Bei 68 % der Proben war die Pflichtkennzeichnung mangelhaft. Dagegen wiesen nur 5 % der Proben irreführende Angaben zur

Herkunftsangabe oder Haltungsform auf. Bei 4 % der Proben wurde eine Überschreitung des Höchstgehaltes oder des Auslösewertes von Dioxinen/PCB festgestellt. Bei einem recht geringen Anteil von 3 % der Proben erfolgte aufgrund sensorischer und/oder mikrobiologischer Mängel eine Bewertung als nicht zum Verzehr geeignet.

Außerdem wurden 151 Proben von Eiern und Eiprodukten durch das CVUA Freiburg mit Fokus auf Salmonellen geprüft. Im Jahr 2019 wurden in den untersuchten frischen Hühnereiern erfreulicherweise überhaupt keine Salmonellen nachgewiesen. Außerdem wurden von 88 auf PCDD/F untersuchten Eierproben 85 zusätzlich auf PCB untersucht. Dabei wiesen drei Proben aus Freiland- und Bodenhaltung Höchstgehaltsüberschreitungen für die zu beurteilenden Summenparameter auf und wurden als nicht verkehrsfähig eingestuft. Daneben überschritten drei weitere Proben den Auslösewert für dioxinähnliche PCB. Die Ursache für diese Überschreitung und folglich die hohen Gehalte muss erst noch ermittelt werden. (ua-bw.de, Stand: 24.04.2020; behrs.de, Stand: 02.06.2020)

### **Hohe Beanstandungsquoten bei Butterkuchen**

(nr) In vielen Bäckereien wird Butterkuchen regelmäßig zum Verkauf an den Endkunden angeboten, besonders häufig als lose Ware in der Form des Plattenkuchens mit Streusel- oder Mandelaufgabe, ungefüllt oder mit Cremefüllung. Diesbezüglich hat das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig/Hannover des LAVES im Jahr 2019 47 Proben Butterkuchen beziehungsweise Butterstreuselkuchen überprüft.

Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, ob der in den Leitsätzen für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuchs geforderte Butterfettanteil von mindestens 30 kg Butter bezogen auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse beachtet wurde. Des Weiteren, inwieweit den Allergenbeziehungsweise Nährwertinformation nach den gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und der am 5. Juli 2017 verabschiedeten Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) bei loser Ware in Bäckereien Rechnung getragen wurde. Bei allen der 47 Proben handelt es sich um lose Ware aus dem Bereich des Bäckerhandwerks in Eigenproduktion.

Davon wurden rund 23,4 % als irreführend im Sinne eines „Butterkuchens“ beanstandet, da der erforderliche Butteranteil überwiegend zu niedrig war. Anders war dies noch im Jahr 2017, als nur eine von 33 untersuchten Proben wegen eines zu geringen Butteranteils bemängelt wurde. Außerdem waren 21,3 % der Proben nicht wie vom Gesetz, vor allem der LMIV, vorgeschrieben bezeichnet. Beispielsweise wurde der Mandelanteil nicht als allergene Zutat gekennzeichnet oder die Allergenangaben waren zu unspezifisch. Insbesondere stellte das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) klar, dass es zumindest nach seiner Auffassung nicht genüge, wenn lediglich die Kennzeichnung mit „Schalenfrüchten“ erfolge. Vielmehr müssen Zutaten wie Mandeln wegen ihres allergenen Potenzials ausdrücklich genannt werden. Außerdem traten weitere Beanstandungen im Bereich der Zutatenliste auf, die ab und an einen zu geringen Fettgehalt und eine mangelhafte Nährwertkennzeichnung auswies. Letztlich wurden bei der Überprüfung von Butterkuchen bei 51 % der Proben Beanstandungen festgestellt. (laves.niedersachsen.de; behrs.de, Stand: 09.06.2020)



### **Gesundheitliche Beeinträchtigung durch aluminiumhaltige Antitranspirantien nach neuen Erkenntnissen unwahrscheinlich**

(nr) Das BfR erstellte im Jahr 2014 eine gesundheitliche Risikobewertung zu aluminiumhaltigen Antitranspirantien, wobei zum damaligen Zeitpunkt die Datenlage widersprüchlich war. Infolgedessen wurden neue Studien dazu angeregt, wovon nun die Ergebnisse zweier neuer Humanstudien vorliegen.

Maßgeblicher Bestandteil von Antitranspirantien sind Aluminiumsalze. Diese blockieren temporär die Schweißporen, sodass das Schwitzen unter den Achseln ausbleibt. Außerdem kommt ihnen eine antibakterielle Wirkung zu, was zur Folge hat, dass die in der Regel Schweiß zersetzenden Bakterien gar nicht erst eine Grundlage finden und so der Schweißgeruch insgesamt ausbleibt beziehungsweise abnimmt. Es wird aber auch Aluminiumchlorohydrat (ACH) in Antitranspirantien eingesetzt. Dazu liegen sogar drei neue Studien aus den Jahren 2016 und 2019 vor, die auf die dermale Bioverfügbarkeit von Aluminium aus ACH-haltigen Antitranspirantien abstellen (Flarend et al. 2001; TNO 2016; 2019). Die Messung der Aluminiumkonzentration fand vorwiegend im Blut und/oder Urin statt. Allerdings ist es nicht gerade einfach zu differenzieren, ob das ermittelte Aluminium über die Haut aufgenommen wurde oder aus anderen Quellen, beispielsweise Lebensmitteln, stammt. Deshalb wurden in allen drei Studien ACH-haltige Formulierungen verwendet, die mit dem extrem seltenen Radionuklid Aluminium-26 ( $^{26}\text{Al}$ ) markiert waren.

Für die Aufnahme von Aluminium über die Haut wurde eine Bioverfügbarkeit von 0,00192 % der aufgetragenen Aluminiummenge ermittelt. Das BfR hat diesen Wert als Berechnungsgrundlage herangezogen und auf der Basis einer Modellrechnung der Aufnahmemenge von Aluminium über die Haut folgende Ergebnisse erhalten: Selbst bei einem regelmäßigen Gebrauch von ACH-haltigen Antitranspirantien sind nach gegenwärtigem wissenschaftlichem Kenntnisstand gesundheitliche Beeinträchtigungen unwahrscheinlich. Vielmehr sollte man die Gesamtaufnahme von Aluminium im Körper im Auge behalten. Das bedeutet, insbesondere Aufnahmewege über Lebensmittel bzw. aluminiumhaltige Produkte beim Lebensmittelkontakt zu meiden. Der Beitrag von aluminiumhaltigen Antitranspirantien zur Gesamtbelastung des Körpers mit Aluminium spielt also entgegen bisherigen Annahmen keine allzu große Rolle. (bfr.bund.de; Stand: 20.07.2020)