

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung geändert

(mm) Nach dem EU-Lebensmittelhygienerecht sind Schlachttiere grundsätzlich lebend in einen zugelassenen Schlachtbetrieb zu transportieren und dort zu schlachten. Eine Ausnahmemöglichkeit besteht bisher lediglich für Bisons und Farmwild, die unter bestimmten Voraussetzungen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet werden dürfen. Für ganzjährig im Freiland gehaltene Rinder ist dies bislang nicht möglich gewesen, obwohl in bestimmten Fällen ebenfalls eine Schlachtung im Haltungsbetrieb notwendig werden kann. Im Wege einer nationalen Ausnahmeregelung wurde daher durch die Erste Verordnung zur Änderung der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung die Möglichkeit geschaffen, ganzjährig im Freiland gehaltene Rinder mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb zu schlachten (BGBl. I S. 2233 vom 24.11.2011).

Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes geschafft

(mm) Der Bundesrat hat sich am 10.02.2012 gegen eine Beratung des Gesetzes im Vermittlungsausschuss ausgesprochen und damit die Gesetzesnovelle endgültig entgegen der Beschlussempfehlung des zuständigen Ausschusses und eines Bundeslandes gebilligt. "Das neue Verbraucherinformationsgesetz ist ein Instrument für die Bürger, um bei konkreten Anliegen eine konkrete Auskunft zu bestimmten Produkten zu erhalten", sagte Bundesverbraucherministerin Aigner. So können die Verbraucher bei Behörden künftig noch leichter erfahren, wenn beispielsweise ein Lebensmittelhersteller in der Vergangenheit gegen Gesetze verstoßen hat oder die Hygiene-Vorschriften nicht eingehalten wurden. "Ich möchte die Verbraucherinnen und Verbraucher ermuntern, die verbesserten Informationsrechte aktiv zu nutzen", so Aigner.

Das Gesetz schafft die Voraussetzungen für eine noch aktivere Informationskultur der Behörden auf allen Ebenen. In das Gesetz sind durch die Evaluation im Vorfeld zahlreiche Anregungen von Wissenschaft und Praxis aus zwei Jahren Anwendungserfahrung eingeflossen. Durch eine Straffung des Anhörungsverfahrens können die Behörden insbesondere bei Rechtsverstößen schneller Auskünfte erteilen. Außerdem haben sie mehr Rechtssicherheit und sind dazu verpflichtet, Rechtsverstöße zügig zu veröffentlichen. "Ich freue mich, dass Bundestag und Bundesrat diese weitgehende Informationsregelung im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher gegen zahlreiche Widerstände mitgetragen haben", sagte Aigner.

Damit sich die zuständigen Behörden des Bundes und der Länder auf die neue Rechtslage vorbereiten können, treten die Änderungen sechs Monate nach der Verkündung im Bundesgesetzblatt in Kraft, also voraussichtlich am 01.09.2012. Die wichtigsten Neuregelungen:

Anwendungsbereich des VIG ausgeweitet

Informationen gibt es nicht nur - wie bisher - über Lebens- und Futtermittel und Bedarfsgegenstände (Kleidung, Spielwaren, Reinigungsmittel) sowie Wein, sondern zukünftig auch über technische Verbraucherprodukte im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes.

Noch schnellere und umfassendere Auskunft

Mit dem neuen VIG kann noch schneller, noch umfassender und noch günstiger informiert werden als bisher. Die Anhörungsverfahren bei der Beteiligung betroffener Wirtschaftsunternehmen und die Regelungen über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse werden gestrafft und noch effizienter ausgestaltet. Während bisher verbindlich eine Frist zur schriftlichen Anhörung von einem Monat galt, können Anhörungen zukünftig auch kurzfristig und mündlich erfolgen. Bei Rechtsverstößen und in anderen besonders dringlichen Fällen kann von den zuständigen Behörden sogar ganz von einer Anhörung abgesehen werden. Künftig gibt es einen formlosen Informationsanspruch - auch eine Antragstellung durch E-Mail oder Telefon ist möglich.

Künftig müssen die amtlichen Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung bei allen Messergebnissen, die Grenzwerte, Höchstmengen oder Höchstgehalte betreffen, herausgegeben

werden. Eine Berufung auf Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse ist nicht mehr möglich. Dies gilt unabhängig davon, ob die Grenzwerte überschritten worden sind oder nicht. Bei Rechtsverstößen wird zusätzlich klargestellt, dass die komplette Lieferkette offengelegt werden muss. Generell gilt mit Inkrafttreten: Ein Geheimnisschutz kommt nicht in Betracht, wenn das öffentliche Interesse an einer Herausgabe der Information überwiegt. Klargestellt ist aber jetzt auch im Gesetz: Rezepturen und sonstiges exklusives technisches oder kaufmännisches Wissen bleiben weiterhin geschützt.

Einfache Anfragen bundesweit kostenfrei

Bislang konnten für einfache Auskünfte bei Bundesbehörden Gebühren in Höhe von fünf bis 25 Euro sowie bei Auskünften, die einen erheblichen Mehraufwand beinhalteten, Gebühren von 30 bis 250 Euro erhoben werden. Auskünfte über Rechtsverstöße waren kostenfrei. Künftig werden einfachere Anfragen mit einem Verwaltungsaufwand bis zu 250 Euro beziehungsweise alle Anfragen zu Rechtsverstößen mit einem Verwaltungsaufwand bis zu 1.000 Euro bundesweit einheitlich kostenfrei beantwortet. Über diese Freigrenzen hinaus gilt das Prinzip der Kostendeckung, das heißt unabhängig vom wirtschaftlichen Wert, den eine Auskunft zum Beispiel für Medien hat, muss lediglich der tatsächlich entstandene Verwaltungsaufwand ausgeglichen werden. Ermäßigungen bei Anfragen im öffentlichen Interesse sind grundsätzlich möglich. Kein Verbraucher muss daher aus Angst vor Kosten auf die Stellung einer Anfrage verzichten. Bei Überschreitung dieser Beträge ist vorab ein Kostenvoranschlag zu erstellen.

Aktive Veröffentlichung von Rechtsverstößen durch Grenzwertüberschreitungen

Durch eine Ergänzung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches werden die Behörden in Zukunft verpflichtet, alle Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitungen zwingend zu veröffentlichen. Auch sonstige Verstöße - zum Beispiel gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz - müssen in Zukunft veröffentlicht werden, wenn ein Bußgeld von mindestens 350 Euro zu erwarten ist. Bei der aktiven Veröffentlichung gilt: Betroffene Unternehmen sind grundsätzlich vorher anzuhören. Ausnahmen sind bei Gefahr im Verzug gestattet. Bei Verstößen gegen zulässige Höchstwerte bestimmter Stoffe gilt: Die veröffentlichten Daten müssen abgesichert sein und auf zwei unabhängigen Analyseergebnissen von akkreditierten Laboratorien basieren.

Mit dem Gesetz wurden die notwendigen Konsequenzen aus den vergangenen Lebensmittelskandalen gezogen. So ist mit dem neuen VIG auch ein wichtiges Vorhaben des Aktionsplans der Bundesregierung "Verbraucherschutz in der Futtermittelkette" umgesetzt. Der Aktionsplan war in Folge der Dioxin-Verunreinigungen im vergangenen Jahr für einen besseren Verbraucherschutz im Futtermittelbereich entwickelt worden. Weitere Informationen unter @ www.vig-wirkt.de.

Kosmetik-Verordnung zweimal geändert

(mm) Am 02.12.2011 wurde die Siebenundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 23.11.2011 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2319 bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurden die Anlage 1 und 2 der Verordnung betreffend Haarfärbemittel angepasst. Die Änderungen sind seit dem 03.01.2012 in Kraft. Bereits am 22.12.2011 wurde die Achtundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung veröffentlicht (BGBl. I S. 2834). Die Verwendung von beschichtetem mikrofeinem Zinkoxid bis zu einer Höchstmenge von 25% als UV-Filter in kosmetischen Mitteln ist gemäß § 3b Absatz 7 Satz 1 der Kosmetik-Verordnung bis einschließlich 31.12.2011 befristet zulässig gewesen. Mit dieser Verordnung wurde die nationale Zulassung bis einschließlich 10.07.2013 verlängert.

Änderung und Neufassung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Die Fünfte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 03.11.2011 (BGBl. I S. 2397 vom 06.12.2011) fügt Vorschriften zur Anwendung der §§ 59 und § 60 LFGB zur Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1135/2009 (Einfuhr aus China), der Verordnung (EG) Nr. 1151/2009 (Einfuhr von Sonnenblumenöl aus der Ukraine), der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009 (Einfuhr bzgl.

Aflatoxine) und der Verordnung (EU) Nr. 961/2011 (Einfuhr aus Japan) in die Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung ein. Die Änderungen gelten seit dem 07.12.2011.

Am 13.02.2012 wurde im Bundesgesetzblatt I S. 190 aufgrund der letzten sechs Änderungen die Neufassung der Verordnung vom 07.02.2012 veröffentlicht.

Lebensmitteleinfuhr-Verordnung geändert

(mm) In die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung wurde mit der Vierten Änderungsverordnung (BGBl. I S. 2399 vom 06.12.2011) die Regelungen der Melamin-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung und der Guarkernmehl-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung eingefügt. Mit dieser weitestgehenden Zusammenführung einfuhrrechtlicher Anforderungen in einer Rechtsverordnung erfolgte eine Rechtsbereinigung. Ferner hat sich aus der Anwendung der bestehenden Regelungen ergeben, dass weiterer Änderungs- und Aktualisierungsbedarf bestand. Die Änderungen sind am 07.12.2011 in Kraft getreten. Die Melamin-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung und die Guarkernmehl-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung sind gleichzeitig außer Kraft getreten.

Regelung zu Mitteilungs- und Übermittlungspflichten nicht erwünschter Stoffe

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 58 vom 10.01.2012 wurde die Verordnung zu Mitteilungs- und Übermittlungspflichten zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen (Mitteilungs- und Übermittlungsverordnung - MitÜbermitV) bekannt gegeben.

Gemäß § 44a Absatz 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sind Lebensmittelunternehmer und Futtermittelunternehmer verpflichtet, ihnen vorliegende Untersuchungsergebnisse über den Gehalt an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln nach näherer Maßgabe den zuständigen Behörden mitzuteilen. Nach § 44a Absatz 2 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches übermitteln die zuständigen Behörden der Länder die ihnen vorliegenden Untersuchungsergebnisse über Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen in oder auf Lebensmittel oder Futtermitteln an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. § 44a Absatz 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ermächtigt das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, die Stoffe zu bestimmen, für die die Mitteilungspflicht nach § 44a Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches besteht, sowie das Nähere über Zeitpunkt, Art, Form und Inhalt dieser Mitteilung und der Übermittlung nach § 44a Absatz 2 Satz 1 des LFGB zu regeln. Von dieser Ermächtigung wurde mit dieser Verordnung Gebrauch gemacht. Alle Untersuchungsergebnisse zu Dibenzo-p-dioxinen und Dibenzofuranen sowie zu dioxinähnlichen und nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln und Futtermitteln sollen unter Einbeziehung der Ergebnisse der Eigenkontrolle der Wirtschaft in einem gemeinsamen Datenpool zusammengeführt werden. Dies ist nach der Begründung zu dieser Verordnung zum Schutz der Gesundheit erforderlich, um ein Frühwarnsystem einzurichten, mit dem Probleme eher erkannt und Gegenmaßnahmen schneller eingeleitet werden können.

Der vom Bundesministerium vorgelegte Verordnungsentwurf wurde vom zuständigen Ausschuss im Bundesrat im Hinblick auf bessere Verständlichkeit und ein vereinfachtes Meldeverfahren neu gefasst. Die Mitteilungen der Lebensmittel-Futtermittelunternehmer nach § 44a Absatz 1 Satz 1 LFGB sind in der elektronischen Form als Regelfall vorgesehen. Ausnahmen sind nur auf Antrag möglich. Die Anforderungen an die Mitteilungen der Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sowie an die Übermittlungen der Behörden wurden getrennt dargestellt, da jeweils verschiedene Abläufe und unterschiedliche technische Voraussetzungen gelten.

Die Verordnung gilt ab dem 01.05.2012.

Transparenz für die Verbraucher: www.lebensmittelwarnung.de ist ein Erfolg

(mm) Bund und Länder ziehen gut zwei Monate nach Start eine positive Bilanz des neuen Portals.

Erstmals haben Verbraucher nun die Möglichkeit, sich auf einen Blick über die Lebensmittelwarnungen der 16 Länderbehörden zu informieren.

Das Portal werde von den Verbrauchern rege genutzt, erklärt Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner: "Rund 1,6 Millionen Zugriffe auf die Seite innerhalb der ersten vier Wochen zeigen: Das Interesse ist hoch und wir erreichen mit dem neuen Portal viele interessierte Verbraucher. Dass dieses Portal erfolgreich gestartet werden konnte, ist ein Erfolg der engen Zusammenarbeit von Bund und Ländern. Gemeinsame Ziel war es, mehr Transparenz in der Lebensmittelsicherheit zu schaffen.

Das Portal wird im Auftrag der für die Lebensmittelkontrollen zuständigen Bundesländer vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betrieben. Dort gehen fast täglich E-Mails von Verbrauchern ein - hauptsächlich mit viel Lob für die neue Informationsplattform. Manchen Nutzern fehlt noch ein E-Mail-Newsletter oder ein RSS-Feed, der über neu eingestellte Meldungen informiert. Nach der großen Resonanz plant das BVL, diese zusätzlichen Informationsmöglichkeiten 2012 anzubieten. Schon jetzt können sich Verbraucher über den Internetdienst "Twitter" neue Warnmeldungen anzeigen lassen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder nutzen die Möglichkeiten des neuen Portals seit dessen Start am 21.10.2011 intensiv. Die zuständigen Behörden in den 16 Ländern erreichen damit die Verbraucher bundesweit und nicht nur über einzelne, regionale Medien. Mussten sich die Verbraucher früher die Informationen aus den Ländern mühsam zusammensammeln, haben sie nun alle aktuellen Daten auf einen Blick und mit einem Klick ([@ www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)).

Initiative für bessere Kennzeichnung regionaler Lebensmittel gestartet

(mm) Nach einer Emnid-Umfrage im Auftrag des Bundesverbraucherministeriums achtet die Hälfte aller Verbraucher beim Einkauf auf Lebensmittel aus der Region. 79 Prozent der befragten Verbraucher wären danach bereit, mehr Geld für regionale Lebensmittel auszugeben. Doch nicht einmal jeder Fünfte fühlt sich über die Herkunft regionaler Lebensmittel verlässlich informiert, so das Ergebnis der Umfrage. "Was wir brauchen, sind klare Kriterien für eine aussagekräftige und verlässliche Regionalkennzeichnung in Deutschland", erklärte Bundesverbraucherministerin Aigner anlässlich der Grünen Woche. Verbraucher müssten beim Blick auf die Verpackung erkennen können, warum ein Hersteller sein Produkt "regional" nennt. Das fängt bei der Frage an: Was ist eine Region? Wo beginnt sie, wo endet sie? Zudem möchten Verbraucher vor allem wissen, woher die Hauptzutaten stammen. "Wir wollen kein eigenes neues Siegel etablieren, sondern Klarheit darüber schaffen, wie viel Regionalität tatsächlich hinter den regionalen Kennzeichnungen steckt, wie die Bedingungen aussehen, unter denen ein Produkt erzeugt wurde. Mehr Transparenz und mehr Klarheit - das ist nicht nur ein Anliegen der Verbraucher, sondern vieler Regionalvermarkter. Regionale Produkte sind ein Zukunftsmarkt - langfristig werden sie aber nur Erfolg haben, wenn sie das Vertrauen der Verbraucher finden", sagte Aigner. In den vergangenen Monaten hat das Bundesministerium verschiedene Wege und Modelle eingehend prüfen lassen. In der Untersuchung wurde ein Überblick über bestehende Regionalkennzeichnungen der Länder, des Lebensmitteleinzelhandels und der Regionalinitiativen erarbeitet, um auf dieser Basis Kriterien für eine bundesweite Regionalkennzeichnung zu entwickeln. Auch Verbraucherzentralen, Handel, Länder, Ökoverbände und der Bundesverband Regionalbewegung waren eingebunden. Kern des Konzepts ist eine Regionalkennzeichnung, die den Anwendern ermöglicht, aussagekräftige Informationen auf Lebensmittelverpackungen darzustellen. Ein "Regionalfenster" auf Lebensmitteln soll dazu der Rahmen sein: Bei zusammengesetzten Produkten kann für jede Zutat einzeln transparent gemacht werden, aus welcher Region sie zu welchem Prozentsatz stammt. Neben Aussagen zur Rohstoff-Herkunft sind auch Aussagen zum Ort der Verarbeitung möglich. Ziel ist es, in Deutschland eine klare und transparente Kennzeichnung für regionale Produkte durchzusetzen. Die Nutzung dieses freiwilligen "Regionalfensters" wird mit einem Zertifizierungs- und Kontrollsystem verbunden sein. Bundesministerin Aigner wird das Konzept im April 2012 den Landwirtschaftsministern der Länder auf der turnusmäßigen Agrarministerkonferenz (AMK) in Konstanz vorstellen und mit den Ländervertretern über die Verankerung des Konzepts und mögliche rechtliche Vorgaben diskutieren. Neben den Ländern sollen in diesen Prozess auch Verbraucherschützer, erfolgreiche Regionalvermarkter und die Landwirtschaft eingebunden werden ([@ www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).

Internationale Gesundheitsvorschriften werden umgesetzt

(mm) Deutschland wird die Umsetzung der Internationalen Gesundheitsvorschriften (IGV) neu regeln. Die neuen Durchführungsvorschriften beziehen sich unter anderem auf die Erfüllung völkerrechtlicher Verpflichtungen Deutschlands, etwa im Meldewesen und bei der Schaffung von Kapazitäten für den öffentlichen Gesundheitsschutz in Flughäfen und Häfen. Der vom Bundestag beschlossene Gesetzentwurf bezieht sich sowohl auf übertragbare Krankheiten als auch auf Gesundheitsgefahren, bei denen beispielsweise chemische oder radionukleare Substanzen ursächlich sind. In dem Gesetzentwurf geht es auch um die Sicherstellung der Schiffshygiene sowie Regelungen über die Melde- und Informationspflichten von Luftfahrzeug- und Schiffsführern, „deren Erfüllung eine notwendige Basis für einen effektiven Gesundheitsschutz darstellt“, wie die Regierung schreibt. Ferner sollen die Gesundheitsämter verpflichtet werden, die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zu informieren, wenn ein an Endverbraucher abgegebenes Lebensmittel in mindestens zwei Fällen mit epidemiologischem Zusammenhang die Ursache einer übertragbaren Krankheit ist.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem Bundesanzeiger (auch elektronisch) wurden u. a. weitere Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Bekanntmachung über anzuwendende Strafvorschriften bei Verstößen gegen die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (BGBl. I S. 2254 vom 24.11.2011);
- Neufassung der Trinkwasserverordnung (BGBl. I S. 2370 vom 06.12.2011);
- Erste Verordnung zur Änderung der Zweiundvierzigsten Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 2403 vom 06.12.2011);
- Neufassung der BSE-Untersuchungsverordnung (BGBl. I S. 2404 vom 06.12.2011);
- Verordnung zur Änderung der EG-Obst- und Gemüse-Durchführungsverordnung und zur Änderung und Aufhebung anderer Verordnungen im Sektor Obst und Gemüse (BGBl. I S. 2630 vom 13.12.2011);
- Verordnung zur Anpassung von Verordnungen nach dem BMELV-Vertrag von Lissabon-Anpassungsgesetz (BGBl. I S. 2720 vom 21.12.2011);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses der Kommission vom 21.12.2011 zur Änderung von Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2011/402/EU über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Einfuhren von Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (eBAnz AT2 2012 B1 vom 03.01.2012);
- Zweite Verordnung zur Änderung der EU-RHG-Ausnahmereverordnung (eBAnz AT10 2012 V1 vom 21.01.2012);
- Berichtigung des Gesetzes über die Neuordnung des Geräte- und Produktsicherheitsrechts (BGBl. I S. 131 vom 08.02.2012).

Listen für Mineralstoffe ergänzt

(mm) Am 15.11.2011 wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 1161/2011 der Kommission vom 14.11.2011 Änderungen der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 953/2009 der Kommission hinsichtlich der Listen der Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, veröffentlicht (ABl. EU L 296/29). Die Änderungen betreffen die Liste der Vitamine und Mineralstoffe, die zur Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen, die Liste

der Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen sowie die Liste der Stoffe, die Lebensmitteln für eine besondere Ernährung zu besonderen Ernährungszwecken zugefügt werden dürfen. Die EFSA hat neue Mineralstoffe zur Verwendung in Lebensmitteln bewertet. Die Stoffe, für die eine positive Stellungnahme abgegeben wurde, sind den Listen aufgenommen worden. Dies sind z.B. Eisen(III)-Natrium-EDTA, Kaliumsulfat. Die Änderungen gelten seit dem 05.12.2011.

Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt und zugelassen

(mm) Die EU-Kommission hat am 15.11.2011 die Verordnung (EG) Nr. 1160/2011 veröffentlicht, die die Zulassung bzw. Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos beinhalten (ABl. EU L 296/26). Damit wurde eine weitere gesundheitsbezogene Angabe zugelassen („Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut“). Zwei andere beantragte Aussagen wurden abgelehnt, z.B.: „Sojaprotein verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut“. Vier weitere Aussagen wurden mit den Verordnungen (EU) Nr. 1170/2011 und 1171/2011 der Kommission vom 16.11.2011 über bestimmte gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 299/1 und 4 vom 17.11.2011 nicht zugelassen. Dies betrifft z.B. die Aussage: „Die regelmäßige Aufnahme signifikanter Mengen Wasser kann das Risiko einer Dehydration und eines damit verbundenen Leistungsabfalls verringern.“

Die meisten bisher benutzten gesundheitsbezogenen Aussagen werden verboten. Das Health-Claims-Register mit erlaubten Werbesprüchen umfasst gerade einmal 222 solcher Slogans. Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde hatte über 2.700 Aussagen untersucht und war zu dem Schluss gekommen, dass sich die meisten Slogans wissenschaftlich nicht untermauern lassen. Das neue Register ist von Experten der EU-Mitgliedstaaten bereits gebilligt worden. Jetzt müssen Ministerrat und Europäisches Parlament noch zustimmen. Ein weiteres EU-Register ist für Werbeaussagen geplant, die sich auf die angebliche Wirkung pflanzlicher Produkte in Lebensmitteln beziehen.

Lebensmitteinformationsverordnung veröffentlicht

(mm) Am 22.11.2011 wurde im Europäischen Amtsblatt L 304/18 die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission bekannt gegeben. Hinter dieser Verordnung, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) verbirgt sich die seit drei Jahren in Brüssel hart verhandelte neue Verordnung mit der die Lebensmittelkennzeichnung verpackter und teilweise loser Ware europaweit vereinheitlicht werden soll. *Zum Inhalt der Verordnung wird auf den Artikel „EU beschließt einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung“ verwiesen, der im LMK Ausgabe 03/11 erschienen ist.* Die europäische Kommission bzw. die Mitgliedsstaaten müssen noch eine Reihe von Durchführungsbestimmungen erlassen, die etwa die Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware betreffen. Die deutsche Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung und auch die Nährwertkennzeichnungsverordnung verlieren durch die neue europäische Regelung nach und nach ihre Gültigkeiten und werden dann aufgehoben. Die Verordnung ist seit dem 12.12.2011 in Kraft und gilt ab dem 13.12.2014. Die neuen Verpflichtungen zur Nährwertkennzeichnung gelten erst ab dem 13.12.2016.

Drei weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten betreffen:

- Flavonoiden aus *Glycyrrhiza glabra* L.: Glavonoid ist ein Extrakt aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von *Glycyrrhiza glabra*, das durch Extraktion mit Ethanol und weiterer Extraktion

dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden gewonnen wird. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält. Verwendung in Getränken auf Milchbasis, Joghurtbasis und Obst- oder Gemüsebasis sowie Nahrungsergänzungsmittel. In der Kennzeichnung der Lebensmittel, denen das Produkt als neuartige Lebensmittelzutat zugesetzt wurde, ist anzugeben, dass das Produkt von Schwangeren und Stillenden, Kindern und Jugendlichen nicht verzehrt werden sollte; das Produkt bei Einnahme verschreibungspflichtiger Medikamente nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte und c) höchstens 120 mg Glavonoid/Tag verzehrt werden sollten. Glavonoid enthaltende Getränke sind dem Endverbraucher als Einzelportionen anzubieten (Durchführungsbeschluss 2011/761/EU; ABl. EU L 313/37 vom 26.11.2011);

- Hefe-Beta-Glucanen: komplexe hochmolekulare (100-200 kDa) Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen. Die chemische Bezeichnung für „Hefe-Beta-Glucane“ lautet (1-3),(1-6)- β -D-Glucane. Diese neuartige Lebensmittelzutat liegt in unlöslicher und in löslicher Form vor und wird aus *Saccharomyces cerevisiae* isoliert. Die unlöslichen Produkte enthalten mindestens 70 % Kohlenhydrate in Form von Beta-Glucanen; das lösliche Produkt enthält mindestens 75 % Beta-Glucane. Verwendung z.B. in Keksen, Suppen, Nahrungsergänzungsmittel, Frühstückscerealien (Durchführungsbeschluss 2011/762/EU; ABl. EU L 313/41 vom 26.11.2011);
- Kaubase: synthetisches Polymer (Patentnummer WO2006016179). Ihre Farbe ist weiß bis cremefarben. Dieses besteht aus verzweigten Polymeren von Monomethoxypolyethylenglycol (MPEG), die auf Polyisopren-g-Maleinsäureanhydrid (PIP-g-MA) gepfropft sind, und aus MPEG in seinem Ausgangszustand (weniger als 35 Gew.-%). Verwendung in Kaugummi mit einem Anteil von höchstens 8 % (Durchführungsbeschluss 2011/882/EU; ABl. EU L 343/121 vom 23.12.2011).

Höchstgehalte für Nitrat geändert

(mm) Die Änderungsverordnung (EU) Nr. 1258/2011 der Europäischen Kommission vom 02.12.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Nitrate in Lebensmitteln wurde am 03.12.2011 im Amtsblatt der EU L 320/15 veröffentlicht. Für frischen Spinat gilt nun ein Höchstgehalt von 3.500 mg Nitrat/kg Spinat - die getrennten Höchstgehalte für die Winter- und Sommerernte entfallen. Für frischen Salat gelten bei Ernte vom 01.10. bis 31.03. unter Glas/Folie angebaut 5.000 mg Nitrat/kg (im Freiland: keine Änderung), bei Ernte vom 01.04. bis 30.09. unter Glas/Folie angebaut 4.000 mg Nitrat/kg (im Freiland: 3.000 mg Nitrat/kg), d. h., für drei der vier Anbaubedingungen für frischen Salat wurde der Höchstgehalt für Nitrat um je 500 mg/kg angehoben. Für Rucola gelten bei Ernte vom 01.10. bis 31.03. 7.000 mg Nitrat/kg und bei Ernte vom 01.04. bis 30.09. 6.000 mg Nitrat/kg. Damit gibt es erstmals einen Höchstgehalt für Nitrat in Rucola. Die Änderungsverordnung trat am 23.12.2011 in Kraft, davon ausgenommen sind die neuen Höchstgehalte für Rucola, die erst ab dem 01.04.2012 gelten. Hintergrund für die saisonal unterschiedlich geltenden Höchstmengen ist die Tatsache, dass Licht die Nitratgehalte reduziert.

EU-Höchstgehalte für Dioxine angepasst

(mm) Mit der im europäischen Amtsblatt L 320/18 vom 03.12.2011 veröffentlichten Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 der Kommission vom 02.12.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln wurden erstmals Höchstgehalte für Säuglings- und Kleinkindernahrung festgelegt. Zudem gelten ab dem 01.01.2012 auch erstmals europäische Summenhöchstgehalte für nichtdioxinähnliche PCB in verschiedenen tierischen Lebensmitteln.

Verordnung 853/2004 zweimal geändert

(mm) Die Verordnung (EU) Nr.1276/2011 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich der Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten in Fischereierzeugnissen für den menschlichen Verkehr wurde am 09.12.2011 im Amtsblatt der Europäischen Union L 327/39 veröffentlicht und trat am 29.12.2011 in Kraft. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sah bereits umfassende Vorschriften für den Schutz vor Parasiten vor. Diese wurden zusammengefasst und

erweitert. Z.B. lautet der Verordnungstext jetzt: „marinierte, gesalzene und anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, sofern die Behandlung nicht zur Abtötung der lebensfähigen Parasiten ausreicht“. Dadurch ist nun grundsätzlich jede Be- und Verarbeitung von Fischereierzeugnissen umfasst. Alternativ kann die Gefrierbehandlung anstatt -20°C für mind. 24h auch bei -35°C für mind. 15h durchgeführt werden. Weiterhin werden die Ausnahmen von der verpflichtenden Gefrierbehandlung näher definiert bzw. erweitert. Neu ist außerdem der Punkt 4.b), der die Ausnahmefälle regelt: „Vor dem Inverkehrbringen muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse von einem Fanggrund oder einer Fischzucht stammen, der/die tatsächlich den genannten Bedingungen entspricht - etwa durch Angaben im Handelspapier.“ Diese Erfordernisse für den Wildfang gelten für See- als auch für Süßwasserfische.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 16/2012 der Kommission vom 11.01.2012 (ABl. EU L 8/29 vom 12.01.2012) wird im Anhang II ein „ABSCHNITT IV: VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS“ eingefügt. In diesem Abschnitt wird dargelegt, welche detaillierten Vorschriften in Bezug auf die Erzeugung und das Einfrieren dieser Lebensmittel beachtet werden müssen, damit letztlich von Lebensmittelunternehmern besser beurteilt werden kann, ob sich die betreffenden Lebensmittel für den menschlichen Verzehr eignen. Diese Änderung gilt ab dem 01.07.2012.

Europäische Richtlinie zur Angabe des Los kodifiziert

(mm) Am 16.12.2011 erschien im Europäischen Amtsblatt L 334/1 die Richtlinie 2011/91/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13.12.2011 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt. Da die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14.06.1989 diesbezüglich, mehrfach und in wesentlichen Punkten geändert worden ist, wurde es aus Gründen der Übersichtlichkeit und Klarheit notwendig, die genannte Richtlinie systematisch zusammenzufassen. Der Begriff „Los“ impliziert, dass mehrere Verkaufseinheiten desselben Lebensmittels praktisch identische Erzeugungs-, Herstellungs- oder Verpackungsmerkmale aufweisen.

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) Die Bezeichnung „Rheinisches Apfelkraut“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1378/2011 der Kommission vom 20.12.2011 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU 343/18 vom 23.12.2011). Dies gilt ebenfalls für die schleswig-holsteinische Spezialität „Holsteiner Katenschinken“, dieser wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 76/2012 der Kommission vom 30.01.2012 in das EU-Qualitätsregister aufgenommen.

Weitere gentechnologisch modifizierte Pflanzen

(mm) Die EU-Kommission hat weitere gentechnisch veränderte Pflanzen zum Import in der EU genehmigt. Die drei Mais-, eine Baumwoll- sowie vier Sojasorten können in Lebensmitteln und Tierfutter verwendet werden. Für den Anbau innerhalb EU sind die Sorten nicht zugelassen. Die Genehmigung wurde für zehn Jahre erteilt. Zuvor hatte die Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Pflanzen als unbedenklich bewertet. Die EU-Kommission hatte die Zulassungsanträge positiv beschieden, da sich die Landwirtschaftsminister bei ihrem Treffen nicht auf die Zulassungen einigen konnten. Es handelt sich um die Durchführungsbeschlüsse 2011/891/EU bis 2011/894/EU vom 22.12.2011 (ABl. EU L 344 51-64 vom 28.12.2011) sowie 2012/81/EU bis 2012/84/EU vom 10.02.2012 (ABl. EU L 40/10-22 vom 14.02.2012).

Rückstandshöchstmengen für sechs pharmakologisch wirksame Stoffe

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend wurde durch folgende Durchführungsverordnungen (EU) geändert:

- Nr. 84/2012 vom 01.02.2012 (Phenoxymethylpenicillin), ABl. EU L 30/1 vom 02.02.2012;

- Nr. 85/2012 vom 01.02.2012 (Altrenogest), ABl. EU L 30/4 vom 02.02.2012;
- Nr. 86/2012 vom 01.02.2012 (Lasalocid), ABl. EU L 30/6 vom 02.02.2012;
- Nr. 107/2012 vom 08.02.2012 (Octenidin-dihydrochlorid), ABl. EU L 36/25 vom 09.02.2012;
- Nr. 122/2012 vom 13.02.2012 (Methylprednisolon), Abl. EU L 40/2 vom 14.02.2012;
- Nr. 123/2012 vom 13.02.2012 (Monepantel), Abl. EU L 40/4 vom 14.02.2012.

Bessere Kontrollen bezüglich geschützter Herkunftsangaben gefordert

(mm) In einem Sonderbericht bemängeln die Prüfer des Europäischen Rechnungshofes, dass die EU bisher zu wenig unternimmt, um die geschützten Angaben über die Herkunft bestimmter Agrarprodukte, umfangreich zu kontrollieren und über die Möglichkeit, Herkunftsangaben schützen zu lassen, zu informieren. In der EU gibt es derzeit fast 1.000 besonders eingetragene Produktnamen. Die Hälfte sind „geschützte Ursprungsbezeichnungen“ (g.U.). Bei diesen Produkten muss die gesamte Herstellung in einem bestimmten Gebiet erfolgen. Dazu gehört z.B. der „Allgäuer Emmentaler“. Zudem gibt es ca. 500 weitere „geschützte geografische Angaben“ (g.g.A.). Bei diesen Produkten (z.B. „Nürnberger Lebkuchen“) muss nur eine der Produktionsstufen im Herkunftsgebiet liegen, Rohmaterial darf auch von anderswo kommen. Alleine 37 Prozent aller geschützten Produktnamen betreffen Käse, 20 Prozent Bier. Seitens des Rechnungshofes heißt es, die Erzeuger setzten mit diesen Produkten jährlich rund 15 Mrd. Euro um. Das bestehende Kontrollsystem sei jedoch unzulänglich. In einem EU-Land sei z.B. nicht wirklich geprüft worden, woher die Milch für einen Käse tatsächlich stamme. In den meisten EU-Ländern gebe es „keine regelmäßigen Kontrollen zur Aufdeckung und Vermeidung unerlaubter Vorgehensweisen“. Die EU-Kommission wiederum überwache nicht die Kontrollen der Mitgliedstaaten. Der Rechnungshof stellte auch fest, dass viele Hersteller den geografischen Schutz ihres Produktes gar nicht erst beantragen, weil sie das Prüf- und Genehmigungsverfahren für zu bürokratisch und zu langwierig halten: Es dauert etwa vier Jahre.

Kennzeichnung für Bio-Wein

(mm) Ab der diesjährigen Ernte dürfen Bio-Weinbauern ihren Wein als "ökologischen Wein" bezeichnen. Diese Bezeichnung umfasst dann das gesamte Weinbereitungsverfahren von der Traube bis zum Wein. Für Verbraucher wird es damit einfacher, Bio-Wein zu erkennen. Und ökologische Weine aus der EU werden so auch auf internationaler Ebene gestärkt, denn in vielen anderen Weinerzeugerländern wie Australien, Chile oder den USA gibt es bereits Normen für ökologische Weine. In der EU existierten bisher lediglich Regeln für Wein aus ökologischen/biologischen Trauben. Auf die neuen Bestimmungen, die am 08.02.2012 bekanntgegeben wurden, hatte sich der Ständige Ausschuss für den ökologischen Landbau der EU geeinigt. Mit ihnen wird eine Untergruppe von ökologischen Verfahren (Weinbereitungsverfahren) und Stoffen für ökologischen Wein festgelegt. So sind in "ökologischen Weinen" beispielsweise weder Sorbinsäure noch die Schwefelung erlaubt und der Sulfitgehalt muss mindestens 30-50 mg/l unter dem in herkömmlichem Wein liegen (abhängig vom Restzuckergehalt). Die Flaschen-Etiketten müssen außerdem mit dem EU-Bio-Logo und der Codenummer der Zertifizierungsstelle versehen sein.

Kosmetika: Neues Portal sorgt für mehr Sicherheit

(mm) Ein neues Internet-Portal bündelt seit Januar 2012 Informationen über Kosmetikprodukte, die in der EU auf dem Markt sind. So können sich insbesondere Vergiftungszentralen bei Nottfällen schnell über Inhaltsstoffe von Kosmetika informieren. Ab Juli 2013 sind die Hersteller verpflichtet, ihre Produkte auf dem Kosmetikportal "Cosmetic Products Notification Portal" (CPNP) zu registrieren. Die Industrie hat damit erstmals einen einheitlichen Anlaufpunkt, um Informationen über ihre Produkte zu sammeln und kann so Verwaltungsaufwand sparen. Dem Start des Portals vorausgegangen waren Verhandlungen zwischen Europäischer Kommission, nationalen Behörden, Vergiftungszentralen und der Industrie (@ <http://ec.europa.eu>).

EU-Kommission veröffentlicht Gefahrstoffverzeichnis

(mm) In diesem Verzeichnis führt die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) für Unternehmen und die interessierte Öffentlichkeit alle in der EU verwendeten chemischen Stoffe auf, so dass potenziell gefährliche und die Gesundheit und die Umwelt schädigende Stoffe schnell herausgefiltert werden

können. Das Verzeichnis trägt Informationen aus mehr als drei Millionen Meldungen zu mehr als 100 000 Stoffen zusammen, die von Herstellern und Einführern im Rahmen der Verordnung zu Einstufung, Verpackung und Kennzeichnung vorgelegt oder im Rahmen der REACH-Verordnung registriert wurden. Die Einstufung ist für die sichere Verwendung chemischer Stoffe so wichtig, weil sie anzeigt, ob ein Stoff gefährlich ist und gesundheits- oder umweltschädlich sein kann ([@ http://ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)).

Keine Änderung an "Made in Germany"-Regeln

(mm) Die Europäische Kommission weist Berichte über angeblich von ihr geplante Einschränkungen bei der Verwendung des "Made in Germany"-Labels zurück. Weder hat die Kommission eine Abschaffung noch eine Erschwernis dieser Herkunftsbezeichnung vorgeschlagen. In der Diskussion werden bisweilen Regeln für importierte Waren aus Nicht-EU-Staaten und für in der EU hergestellte Waren vermengt. Beides hat aber nichts miteinander zu tun. Die Kommission plant keine neuen Regeln für Exportgüter aus der EU. Daher soll sich nach Auffassung der Kommission auch an dem Label "Made in Germany" nichts ändern.

Richtig ist dagegen, dass die Kommission einheitliche Regeln für Herkunftsbezeichnungen für Produkte angeregt hat, die aus Staaten außerhalb der EU in die Union eingeführt werden - nicht aber für in der EU hergestellte Waren, die exportiert werden. Für importierte Waren aus anderen Ländern will die Kommission ein einheitliches Vorgehen der 27 EU-Staaten erreichen, derzeit liegt aber auch dazu noch kein Vorschlag auf dem Tisch. Es gibt lediglich erste Diskussionen. Dies hat allerdings nichts mit dem "Made in Germany"-Label zu tun, sondern dient einer einheitlichen Anwendung der gemeinsamen Außenhandelspolitik.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2011 der Kommission vom 27.09.2011 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 297/2011 (ABl. EU L 252 vom 28.09.2011), (ABl. EU L 313/48 vom 26.11.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1267/2011 der Kommission vom 06.12.2011 zur Änderung 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 324/9 vom 07.12.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1274/2011 der Kommission vom 07.12.2011 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2012, 2013 und 2014 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 325/24 vom 08.12.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1277/2011 der Kommission vom 08.12.2011 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (ABl. EU L 327/42 vom 09.12.2011);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19.09.2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU L 242 vom 20.09.2011), (ABl. EU L 327/70 vom 09.12.2011);

- Verordnung (EU) Nr. 1282/2011 der Kommission vom 28.11.2011 zur Änderung und Korrektur der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 328/22 vom 10.12.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1371/2011 der Kommission vom 21.12.2011 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2011 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima (ABl. EU L 341/41 vom 22.12.2011);
- Durchführungsbeschluss 2011/880/EU der Kommission vom 21.12.2011 zur Änderung von Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2011/402/EU über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Einfuhren von Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen K(2011) 9524), (ABl. EU L 343/117 vom 23.12.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission vom 13.01.2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl (ABl. EU L 12/14 vom 14.01.2012),
- Durchführungsbeschluss 2012/48/EU der Kommission vom 26.01.2012 zur Verlängerung des Anwendungszeitraums der Entscheidung 2009/251/EG zur Verpflichtung der Mitgliedstaaten, dafür zu sorgen, dass Produkte, die das Biozid Dimethylfumarat enthalten, nicht in Verkehr gebracht oder auf dem Markt bereitgestellt werden (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen K(2012) 321), (ABl. EU L 26/35 vom 28.01.2012);
- Durchführungsbeschluss 2012/69/EU der Kommission vom 03.02.2012 zur Änderung der Entscheidungen 2007/305/EG, 2007/306/EG und 2007/307/EG hinsichtlich des Toleranzzeitraums für Spuren von Ms1xRf1 (ACS-BNØØ4-7xACS-BNØØ1-4)-Hybrid-Raps, Ms1xRf2 (ACS-BNØØ4-7xACS-BNØØ2-5)-Hybrid-Raps und Topas 19/2 (ACS-BNØØ7-1)-Raps sowie von daraus gewonnenen Erzeugnissen (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen K(2012) 518), ABl. EU L 34/12 vom 07.02.2012).

EFSA nimmt Stellung zur Sicherheit von Bisphenol A

(mm) Auf Ersuchen der Europäischen Kommission und als Antwort auf die Berichte der französischen Behörde für Ernährungssicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (Anses) vom September 2011 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Stellungnahme zu Bisphenol A (BPA) veröffentlicht. Die wissenschaftlichen Sachverständigen des EFSA-Gremiums für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF) sind insgesamt der Auffassung, dass die im Bericht über die gesundheitlichen Auswirkungen von BPA enthaltenen Informationen keinen Anlass geben, die im Gutachten der EFSA von 2010 zur Sicherheit von BPA geäußerten Ansichten zu ändern. Die Arbeit der Anses beschränkt sich auf eine Gefahrenidentifizierung, während die EFSA eine vollständige Risikobewertung zu BPA durchführte. Die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake - TDI) für Bisphenol A, die erstmals im Jahr 2006 von der EFSA festgelegt wurde, ist so definiert, dass sie alle Bevölkerungsgruppen bei lebenslanger ernährungsbedingter Exposition gegenüber dieser Substanz schützt. Im Rahmen eines laufenden EFSA-eigenen Programms verfolgt die Behörde kontinuierlich die wissenschaftlichen Entwicklungen im Zusammenhang mit BPA. Nach einer ersten Sichtung neuerer Literatur bestätigt das CEF-Gremium, dass - wie bereits 2010 - weiterhin Unsicherheiten darüber bestehen, inwiefern einige Auswirkungen im Zusammenhang mit BPA, die bei niedrigen Dosen an Nagetieren beobachtet wurden, für die menschliche Gesundheit von Relevanz sind. Das Gremium wird nach weiterer Auswertung neuer Studien sowie neuer Daten aus Studien mit Niedrigdosen, die in den USA durchgeführt werden und 2012 zur Verfügung stehen sollen, sein Gutachten überprüfen (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA gewährt Zugang zu internen Entwurfsdokumenten

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gewährt zwei Nichtregierungsorganisationen (NRO) vollen Zugang zu den von ihnen angeforderten Entwürfen der EFSA-Leitlinien für die Einreichung von frei verfügbaren wissenschaftlichen Veröffentlichungen, die erfolgreich ein Peer-Review-Verfahren durchlaufen haben und der Behörde im Rahmen der Zulassung von Wirkstoffen in Pflanzenschutzmitteln vorgelegt werden. Am 01.12.2011 stellte die EFSA die Mehrzahl der angeforderten Unterlagen bereit, mit Ausnahme der Entwurfsversionen der Leitlinien, da diese als interne Dokumente und somit nicht für eine Veröffentlichung in Betracht kommend erachtet wurden. Die EFSA hat ihre ablehnende Position überprüft und gewährt nun Zugang zu diesen internen Unterlagen, auch vor dem Hintergrund eines kürzlich ergangenen Urteils in einem nicht verwandten Fall vor dem Europäischen Gerichtshof (EuGH). Dieses Urteil stellt klar, unter welchen Umständen interne Dokumente zur Verfügung gestellt werden können, nachdem ein Antrag auf Zugang der Öffentlichkeit zu Dokumenten gestellt wurde. In Umsetzung dieses Urteils und um die Ausgabe öffentlicher Mittel in einem drohenden Verfahren vor dem EuGH zu vermeiden, hat die EFSA ihre Entscheidung nochmals überdacht und hat, angesichts ihrer Selbstverpflichtung zu den Grundwerten der Offenheit und Transparenz, nach einer internen Neubewertung entschieden, die besagten Unterlagen freizugeben. Im Einklang mit EU-Rechtsvorschriften über den Schutz personenbezogener Daten wurden die Namen der Sachverständigen, die in direktem Zusammenhang mit einzelnen Kommentaren stehen, vorenthalten. Ansonsten werden den beiden Organisationen alle angeforderten Dokumente zur Verfügung gestellt. Die NRO hatten auch nach Einsicht in interne Sitzungsunterlagen verlangt. Solche Dokumente existieren jedoch nicht, da weder für Telefongespräche noch für informelle Mitarbeitertreffen bei der EFSA Protokolle geführt werden (@ www.efsa.europa.eu).

Möglichkeiten zur Bekämpfung von Noroviren in Austern bewertet

(mm) Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren (BIOHAZ) kommt in seiner Risikobewertung zu dem Schluss, dass das Züchten von Austern in nicht kontaminierten Gebieten bzw. die Kontaminationsvermeidung in Gebieten, in denen Mollusken kultiviert werden, die wirkungsvollsten gesundheitspolitischen Maßnahmen sind, um Verbraucher vor einer Norovirus-Exposition durch Austern zu schützen. Die derzeit angewandten Verfahren zur Entfernung von Noroviren aus Schalentieren sind kein wirksames Mittel zur Verringerung des Kontaminationsrisikos. Das Gremium empfiehlt die Festlegung akzeptabler Grenzwerte für Viren in Austern, die in der Europäischen Union geerntet und in Verkehr gebracht werden. Zusätzlich sollte eine EU-weite Grundlagenstudie zu Noroviren in Austern durchgeführt werden, um Informationen über die Gesamtexposition der Verbraucher sowie die Auswirkungen von Bekämpfungsmaßnahmen auf die öffentliche Gesundheit zu erhalten. Das BIOHAZ-Gremium kommt zu dem Schluss, dass Noroviren hoch ansteckend sind und dass die im Zusammenhang mit Erkrankungsfällen bei Menschen in Austern nachgewiesene Virusmenge stark variieren kann. Die Wissenschaftler betonen, dass Noroviren in Europa häufig in Austern nachgewiesen werden, die die bestehenden EU-Kontrollstandards für zweischalige Weichtiere erfüllen. Entsprechend seiner früheren allgemeinen Empfehlung zu Viren, die durch Lebensmittel übertragen werden, empfiehlt das Gremium, dass sich Maßnahmen zur Reduzierung von Noroviren in Austern eher auf die Vermeidung einer Erstkontamination der Zuchtgebiete konzentrieren sollten als auf Versuche, das Virus aus kontaminierten Lebensmitteln zu entfernen. Die Aufstellung mikrobiologischer Gesamtkriterien würde die Festsetzung solcher akzeptabler Grenzwerte unterstützen und hätte u.a. Auswirkungen auf die Festlegung der Analysemethoden, Probenahmestrategien und Maßnahmen, die bei Nichterfüllung der Kriterien ergriffen werden sollten. Solche Kriterien können auch nützlich sein, um zu überprüfen, ob die Grundsätze der Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Lenkungspunkte (HACCP) eingehalten werden. Zudem könnten diese zur zusätzlichen Kontrolle in den Zuchtgebieten sowie bei der Verarbeitung und im Einzelhandel eingesetzt werden. Darüber hinaus empfehlen die Wissenschaftler die Durchführung einer EU-weiten Grundlagenstudie zur Norovirus-Belastung von Austern, um so die Gesamtexposition der Verbraucher abschätzen zu können. Eine solche Studie würde auch Informationen liefern, die zur Evaluierung der Auswirkung der ergriffenen Bekämpfungsmaßnahmen auf die öffentliche Gesundheit im Zeitverlauf herangezogen werden könnten (@ www.efsa.europa.eu).

Leitlinien zur Risikobewertung von aus GV-Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln

(mm) Die EFSA hat Leitlinien zur Risikobewertung von aus genetisch veränderten (GV-) Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln sowie zu den damit zusammenhängenden Aspekten der

Tiergesundheit und des Tierschutzes veröffentlicht. Das Dokument beschreibt die spezifischen Datenanforderungen und zu befolgende Methodik für die Risikobewertung von aus GV-Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln, sollte ein entsprechender Antrag auf Marktzulassung in der Europäischen Union (EU) eingereicht werden. Der dargelegte Risikobewertungsansatz vergleicht GV-Tiere und daraus gewonnene Lebens- und Futtermittel mit ihren jeweiligen konventionellen Pendanten, wobei Fragen der Lebens- und Futtermittelsicherheit wie auch Aspekte der Tiergesundheit und des Tierschutzes eingebunden werden.

Derzeit liegen in der EU keine Anträge auf Marktzulassung von aus GV-Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln vor. In den letzten Jahren hat sich die Technologie in diesem Zusammenhang jedoch rasch weiterentwickelt, und in einigen Ländern außerhalb der EU bewerten Regulierungsbehörden bereits die Sicherheit von GV-Tiererzeugnissen, die zu Lebens- und Futtermittelzwecken entwickelt werden. Vor diesem Hintergrund und in Erwartung möglicher künftiger Anträge ersuchte die Europäische Kommission die EFSA, umfassende Leitlinien zur Risikobewertung von aus GV-Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln sowie zu den damit zusammenhängenden Aspekten der Tiergesundheit und des Tierschutzes zu erarbeiten. Mit der Bewertung der von GV-Tieren ausgehenden Umweltrisiken wird sich ein gesondertes Leitliniendokument der EFSA befassen, zu dem im Verlauf dieses Jahres eine öffentliche Konsultation erfolgen soll. Die Art der vergleichenden Bewertung ist nach geltenden EU-Rechtsvorschriften für alle genetisch veränderten Organismen (GVO), deren Marktzulassung beantragt wird, erforderlich. Ihr liegt die Annahme zugrunde, dass die sichere Verwendung von Lebens- und Futtermitteln, die aus konventionell gezüchteten Tieren hergestellt werden, über einen ausreichend langen Zeitraum nachgewiesen wurde und daher als Vergleichsbasis für die Risikobewertung von aus GV-Tieren gewonnenen Lebens- und Futtermitteln dienen kann.

Darüber hinaus wird in den Leitlinien die vorgeschriebene Methodik für die vergleichende Bewertung von Aspekten hinsichtlich der Gesundheit und des Schutzes von GV-Tieren beschrieben. Diese Bewertung erfolgt in doppelter Hinsicht: zum einen in Bezug auf das GV-Tier selbst, zum anderen im Zusammenhang mit der Risikobewertung von Lebens- und Futtermitteln, da der Gesundheitszustand und das Befinden der Tiere als wichtige Indikatoren für die Sicherheit von aus Tieren gewonnenen Erzeugnissen betrachtet werden. Das letzte Kapitel des Dokuments enthält Empfehlungen für die Überwachung und Beobachtung nach der Markteinführung (Post-Market Monitoring – PMM) von GV-Tieren und aus ihnen gewonnenen Lebens- und Futtermitteln. Im Rahmen der PMM sollen mögliche unbeabsichtigte Folgen im Zusammenhang mit der genetischen Veränderung ermittelt werden, die nach Erteilung der Marktzulassung auftreten könnten. Wie bei der Erarbeitung aller Leitlinien der EFSA zu GMO bot die Behörde den Mitgliedstaaten und einer Vielzahl verschiedener Interessengruppen im Rahmen einer öffentlichen Konsultation die Gelegenheit, Kommentare zu einer Entwurfsfassung des Dokuments abzugeben. Die während der Online-Konsultation des Leitlinienentwurfs eingegangenen Rückmeldungen wurden vom Gremium für genetisch veränderte Organismen (GMO) sowie dem Gremium für Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW) der EFSA bewertet und, sofern wissenschaftlich relevant, in die vorliegende endgültige Version der Leitlinien eingearbeitet ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Weniger Salmonellen auf Geflügel nachgewiesen

(mm) Salmonellen gehören zu den weit verbreiteten Bakterien auf Lebensmitteln, die schwere Magen-Darm-Infektionen beim Menschen auslösen können. Deswegen hat die Europäische Kommission 2008 ein EU-weites Salmonellen-Bekämpfungsprogramm gestartet. Teil des Programms ist der jährliche nationale Zustandsbericht. In Deutschland nehmen dafür die zuständigen Behörden der Länder sowie die Lebensmittelunternehmer Proben in den landwirtschaftlichen Betrieben, das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wertet die übermittelten Daten aus: 2010 wurden bei 0,3 % der Herden von Zuchthühnern und 0,2 % der Herden von Masthähnchen bekämpfungsrelevante Salmonellen nachgewiesen. Im Vorjahr lag diese Rate noch bei 0,9 % bzw. 0,4 %. Die Proben wurden von den zuständigen Behörden sowie den Lebensmittelunternehmern im Rahmen des EU-weiten Salmonellen-Bekämpfungsprogramm bei mehr als 10.000 Geflügelherden genommen. Das Ergebnis: Immer weniger Geflügel ist in Deutschland mit Salmonellen kontaminiert. Die Zahlen für 2010 verdeutlichen eine erfolgreiche Salmonellenbekämpfung bei Zuchtgeflügel, Legehennen, Masthähnchen sowie Puten. Im Vergleich zu den Salmonellenbefunden aus den Jahren 2009, 2008 und denen der Grundlagenstudien aus den Jahren 2004 bis 2007 sind die Befunde für die bekämpfungsrelevanten Salmonellentypen S.

Infantis, S. Hadar und S. Virchow bzw. S. Enteritidis und S. Typhimurium rückläufig. Das Salmonellen-Bekämpfungsprogramm gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 beinhaltet neben Maßnahmen zum Schutz vor Salmonellen, wie z.B. einer Impfpflicht für Legehennenherden in Ländern mit hohen Salmonellenraten und strenge Regeln für das Futter, auch ein Überwachungsprogramm. Dieses sieht vor, dass die Mitgliedsstaaten jährlich einen nationalen Bericht über den Anteil an Salmonella-positiven Herden bei Zuchtgeflügel, Legehennen, Masthähnchen sowie Zucht- und Mastputen erstellen, die dieses Jahr erstmalig mit einbezogen wurden ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Sicher verpflegt in Gemeinschaftseinrichtungen

(mm) YOPI (young, old, pregnant, immunosuppressed) steht für besonders empfindliche Personengruppen, die leicht eine lebensmittelbedingte Infektion bekommen, weil ihr Immunsystem beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet ist. Dazu zählen Kinder bis zum Alter von 5 Jahren, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Menschen. Das BfR hat ein Merkblatt veröffentlicht, das Handlungsempfehlungen für Einrichtungen zusammenfasst, die regelmäßig YOPIs verpflegen.

Fehler bei der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln können für besonders empfindliche Personengruppen schwerwiegende Folgen haben. Lebensmittelbedingte Infektionen, beispielsweise mit Salmonellen oder Listerien, können in ungünstigen Fällen zu schweren gesundheitlichen Schäden bis hin zum Tod führen. Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung tragen daher eine besondere Verantwortung bei der Auswahl und Herstellung von Speisen. Das gilt insbesondere für bestimmte kurative und pflegende Einrichtungen, in denen sich die Verpflegungsteilnehmer nur sehr eingeschränkt durch eigenverantwortliche Speisenauswahl vor einer Infektion schützen können.

Das Merkblatt fasst Handlungsempfehlungen zusammen, die dem Schutz der YOPIs vor krankmachenden Keimen, die über Lebensmittel übertragen werden könnten, dienen. Die Informationen des BfR sollen sie bei der Umsetzung der rechtlichen Vorgaben unterstützen.

Ursachen für Infektionen durch Lebensmittel sind Krankheitserreger, die über Rohwaren oder infiziertes Personal in die Großküche gelangen. Durch mangelnde Hygiene können die Keime in der Küche verteilt werden und so in zubereitete Lebensmittel gelangen. Werden die Lebensmittel vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt, können Keime überleben und Erkrankungen auslösen. Zum Schutz von besonders empfindlichen Personengruppen vor lebensmittelbedingten Infektionen ist daher eine Gefahrenanalyse von zentraler Bedeutung. Dabei wird jeder Prozessschritt - von der Planung des Speisenangebots bis zur Ausgabe - auf mikrobielle Gefahren geprüft. Das BfR Merkblatt listet die Prozessschritte auf, die bei der Gefahrenanalyse in diesen Betrieben maßgeblich zu beachten sind und erläutert die wichtigsten Maßnahmen zur Risikominimierung. Zudem hat das Personal eine Schlüsselposition bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen: zum einen bei der korrekten Durchführung von Kontrollmaßnahmen im Betrieb, zum anderen bei der persönlichen Hygiene. Daher enthält das Merkblatt auch Hinweise für Personalschulungen.

Das Merkblatt steht auf der Internetseite des BfR im Bereich Publikationen kostenlos zum Download zur Verfügung ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Gestern Dioxin und EHEC, heute Antibiotika - und morgen?

(mm) Das BfR feiert 2012 sein 10-jähriges Jubiläum unter dem Motto Krisen vermeiden, bevor sie entstehen. Sind mit dem Einsatz von Antibiotika in der Tierproduktion gesundheitliche Risiken verbunden? Wie sicher sind Lebensmittel in Deutschland? Welche Ereignisse stellen aus wissenschaftlicher Sicht ein gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher dar? Mit welchen Krisen müssen wir in Zukunft rechnen? Zehn Jahre nach Gründung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zieht BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel eine positive Bilanz. Mit seiner wissenschaftsbasierten Risikobewertung gibt das BfR wichtige Impulse für den gesundheitlichen Verbraucherschutz innerhalb und außerhalb Deutschlands.

Allein im vergangenen Jahr haben zahlreiche Ereignisse die Schlagzeilen beherrscht. In der ersten Hälfte des Jahres 2011 machten erhöhte Dioxin-Gehalte bei Eiern und Fleisch Schlagzeilen. Der EHEC-Ausbruch von Mai bis Juli 2011 hatte über 50 Todesfälle zur Folge und war der größte lebensmittelbedingte bakterielle Ausbruch, den es seit dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland gegeben hat. In der zweiten Jahreshälfte 2011 wurde die Diskussion über die Auswirkungen des Antibiotika-Einsatzes in der Tierproduktion wieder entfacht. Lebensmittelsicherheit ist das Ergebnis einer Vielzahl von Analysen und gezielten Untersuchungen entlang der Nahrungsmittelkette vom Erzeuger bis auf den Teller des Verbrauchers. Neben den vom Risikomanagement eingeführten hohen Standards der Lebensmittelsicherheit ist die wissenschaftliche Risikobewertung von zentraler Bedeutung, um die Sicherheit unserer Lebensmittel zu gewährleisten und weiter zu verbessern. Die größten, vielfach aber unterschätzten Risiken, gehen von Mikroorganismen aus.

Wichtigste Aufgabe des Bundesinstituts für Risikobewertung ist es, mögliche Risiken in Lebensmitteln, Futtermitteln, Stoffen und Produkten frühzeitig zu erkennen und geeignete Maßnahmen vorzuschlagen, um sie schnell und nachhaltig zu verringern. Das BfR hat weiterhin den gesetzlichen Auftrag, die Öffentlichkeit über mögliche, identifizierte und bewertete Risiken zu informieren, die Lebensmittel, Stoffe und Produkte für den Verbraucher bergen können ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Antibiotikaresistente Bakterien im Stall - welches Risiko besteht für den Menschen?

(mm) Nicht nur in den Krankenhäusern, auch in Beständen von Nutztieren nehmen die Resistenzen von Bakterien gegen Antibiotika zu. Resistente Stämme sind dabei sowohl unter krankmachenden Keimen als auch unter nicht krankmachenden Bakterien, sogenannten Kommensalen, zu beobachten. Diese Entwicklung überrascht die Experten nicht. Denn immer, wenn Antibiotika eingesetzt werden, entsteht ein Selektionsdruck und Bakterienstämme, die Abwehrmechanismen gegen die eingesetzten Antibiotika entwickelt haben, können sich ausbreiten. Das ist in den Tierställen nicht anders als in den Kliniken. Funde von resistenten Keimen sind keine neue Erkenntnis: Antibiotikaresistente Bakterien wurden sowohl in Nutztierbeständen (Geflügel, Schwein, Rind) als auch auf Lebensmittelproben (Schweinefleisch, Geflügelfleisch und Rohmilch) nachgewiesen. Durch den Einsatz von Antibiotika entstehen nicht vorwiegend neue Antibiotikaresistenzen bei Bakterien. Vielmehr haben Bakterien, die meist zufällig durch Mutation resistent geworden sind, bei der Anwendung von Antibiotika einen Vorteil gegenüber nichtresistenten Stämmen und vermehren sich stärker als nichtresistente Keime.

Aus dem Resistenzmonitoring ist dem Bundesinstitut für Risikobewertung seit längerem bekannt, dass in den Nutztierbeständen und aus von ihnen gewonnenen Lebensmitteln wie Fleisch Zoonoseerreger, zum Beispiel Salmonella und Campylobacter, nachgewiesen werden, die auch gegen moderne Antibiotika wie die Fluorchinolone oder Cephalosporine resistent sind. Diese Antibiotika sollten bei der Behandlung von Nutztieren zurückhaltend eingesetzt werden. Untersuchungen von Geflügel-, Schweine- und Rinderbeständen zeigen außerdem, dass in den letzten Jahren das Auftreten von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) und ESBL-tragenden Bakterien zunimmt. Die bei Nutztieren nachgewiesenen MRSA machen jedoch nur einen sehr kleinen Anteil der Erkrankungen des Menschen aus. Betroffen davon sind überwiegend Personen, die beruflichen Kontakt zu Nutztieren haben. Bei den im Krankenhaus erworbenen Infektionen mit MRSA handelt es sich fast ausschließlich um Stämme, die nur beim Menschen vorkommen. In welchem Umfang die beim Menschen auftretenden Infektionen mit ESBL-bildenden Bakterien ihren Ursprung in der Tierproduktion haben, ist derzeit Gegenstand der Forschung. Bisher gibt es keine Belege für eine direkte Infektionskette. Aus molekularbiologischen Untersuchungen ist aber abzuleiten, dass ein Gesundheitsrisiko für den Menschen von ESBL-bildenden Bakterien aus der Tierhaltung ausgeht. Daher gilt es zu verhindern, dass die antibiotikaresistenten Keime aus dem Tierstall über Lebensmittel oder den Kontakt mit Tieren zum Problem für den Menschen werden. Das Fazit des BfR: Resistenzen sind in der Klinik und im Stall gleichermaßen zu bekämpfen. Dies kann durch die Aufzucht robuster Tiere und verbesserte Haltungsbedingungen, zu denen eine gute Impfprophylaxe, eine verbesserte Hygiene und gutes Stallmanagement gehören, dafür sorgen, dass die Tiere insgesamt gesünder sind und möglichst keine Antibiotikabehandlungen benötigen. Derzeit ist nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung das Risiko für den Verbraucher gering, bei Beachtung der Regeln der Küchenhygiene über Lebensmittel eine Infektion mit antibiotikaresistenten Erregern zu erwerben, die nicht behandelt

werden kann. Durch eine gemeinsame Anstrengung von Behörden, Tierärzten und Nutztierbetrieben soll diese noch günstige Situation unbedingt zumindest erhalten bleiben (@ www.bfr.bund.de).

Ausbruchsuntersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen

(mm) Zur Unterstützung von Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden der Länder wurde vom BfR in Zusammenarbeit mit Experten der Bundesländer ein Leitfaden zur Ausbruchsauflärung entlang der Lebensmittelkette erarbeitet. Dieser Leitfaden dient einer zügigen, zielgerichteten und systematischen Aufklärung von lokalen oder regionalen lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen, d.h. Ausbruchsgeschehen mit keinem überregionalen Charakter. Der Leitfaden befasst sich über die eigentlichen epidemiologischen und labor diagnostischen Ausbruchsuntersuchungen hinaus zusätzlich mit den Themen Informations- und Ergebnisaustausch sowie Zusammenarbeit mit anderen beteiligten Behörden. Im hinteren Teil des Leitfadens sind mögliche Maßnahmen zur Gefahrenabwehr beschrieben, die helfen können, den Ausbruch schnell zu beenden. Zuständigkeiten, Kommunikationswege und Fragen des Datenschutzes sollten bereits im Vorfeld von Ausbrüchen geregelt sein (@ www.bfr.bund.de).

Auf der Homepage des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. wurde neben diesem Leitfaden auch ein Auszug daraus unter @ www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/fachinformationen eingestellt, der die Eigenschaften von Erregern (Steckbriefe) beinhaltet (Seiten 77/78). Dort wird nach Krankheiten mit Symptomen einer Gastroenteritis nach einer kurzen Inkubationszeit (wenig oder kein Fieber), mittleren und langen Inkubationszeit sowie Krankheiten mit anderen vorherrschenden Symptomen unterschieden. Ergänzt werden diese Steckbriefe mit dem Hinweis auf typische Lebensmittel, in denen die Erreger vorkommen können.

Projekt zur Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hatte zusammen mit den Bundesländern ein Konzept zur Kontrolle des Online-Lebensmittelhandels erarbeitet. Beim BVL ist daraufhin eine zentrale Stelle zur Internetrecherche eingerichtet worden. Diese arbeitet eng mit den an dem Projekt beteiligten Ländern Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen zusammen, welche die Kontrollen vor Ort wahrnehmen. Für die Länder bedeutet die Einrichtung der Zentralstelle beim BVL eine große Unterstützung bei der Suche nach potentiell risikobehafteten Lebensmitteln im Internet. Ein derartiger Aufwand könnte nicht in jedem Land geleistet werden, da hierfür sehr spezialisierte Softwaretechniken erforderlich sind. Die Bündelung der Recherche-Abfragen stellt darüber hinaus einen wichtigen Beitrag zur Effizienz in der Lebensmittelüberwachung dar.

Die BVL-Zentralstelle durchsucht das Internet stichprobenartig nach Angeboten risikobehafteter Lebensmittel, die die Gesundheit der Verbraucher eventuell schädigen oder die Verbraucher täuschen können, und leitet diese an die zuständigen Behörden zur Kontrolle weiter. Daneben wird versucht, alle nicht registrierten deutschen Lebensmittelunternehmen, das heißt den Kontrollbehörden nicht bekannte Betriebe, mittels kontinuierlicher, automatisierter Suche aufzuspüren und unter das Dach der amtlichen Lebensmittelkontrolle zu bringen. Kontrollierte Betriebe sollen dies in Zukunft durch ein Siegel der D21-Initiative auf ihrer Internetseite kenntlich machen können.

Bislang hat die BVL-Zentralstelle durch die Zusammenarbeit mit dem Bundeszentralamt für Steuern, das mittels der Software "Xpider" aktiv nach Lebensmittelunternehmen im Netz sucht, ca. 1.800 im Internet tätige Lebensmittelunternehmen an die Länder weitergeleitet. Die Überprüfung durch die Länder zeigt, dass ca. 25 Prozent der erfassten Betriebe zuvor nicht registriert waren.

Bei der Recherche nach möglicherweise nicht sicheren Lebensmitteln legt die Zentralstelle den Fokus auf Nahrungsergänzungsmittel (NEM), insbesondere auf die Suche nach nicht zugelassenen neuartigen Lebensmitteln oder solchen, die pharmakologisch wirksame Stoffe als Zutat enthalten. Daneben werden auch Meldungen des europäischen Schnellwarnsystems und Warnungen anderer Behörden im Hinblick auf entsprechende Angebote im Internet weiter verfolgt. Bisher wurde nach über 20 Stoffen/Zutaten recherchiert. Ca. 270 Rechercheergebnisse, die sich auf rund 120 Online-Shops bezogen, hat die

Zentralstelle an die teilnehmenden Länder weitergeleitet. Die Rückmeldungen zeigen, dass die Angebote in der Regel gelöscht werden. Positiv ist außerdem, dass bisher die meisten beanstandeten und gelöschten Produkte nicht wieder auf neuen Websites angeboten werden.

Durch zusätzliche Informationskampagnen will das BVL die im Internet tätigen Lebensmittelunternehmen, inklusive der sog. reinen Händler, auf ihre Registrierungspflicht gemäß Artikel 6 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und ihre Verantwortung für die Sicherheit der angebotenen Produkte hinweisen. Verbraucher sollen sich über die Gefahren beim Internetkauf klar werden. Mit seinem neuen Flyer "Lebensmittel online kaufen! Tipps für Verbraucher" weist das BVL auf kritische Punkte und Gefahren im Internethandel hin und stellt Möglichkeiten vor, diese zu minimieren.

Die Ergebnisse des deutschen Pilotprojekts sollen auch der Festsetzung EU-weiter Kontrollmechanismen dienen. Da der Online-Handel grenzüberschreitend stattfindet, ist eine Zusammenarbeit der nationalen Behörden mit denen der anderen Mitgliedstaaten und Drittländer nötig. Zur Vorbereitung einer EU-weiten Kontrolle hat sich auf Initiative des BVL bereits eine europäische Arbeitsgruppe zum Thema E-Commerce gegründet, die sich über geeignete Vorgehensweisen zur Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln und Erfahrungen in diesem für Kontrollbehörden neuen Bereich austauscht (@ www.bvl.bund.de).

Bundesverbraucherministerium informiert über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

(mm) Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels abgelaufen, bedeutet dies nicht, dass man dieses Lebensmittel nicht mehr essen kann. Im Gegenteil: Häufig sind Lebensmittel auch noch viele Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums völlig einwandfrei und unbedenklich zu genießen. Auch weil immer noch viele Verbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum mit einem Verfallsdatum verwechseln, landen Jahr für Jahr erhebliche Mengen wertvoller, oft ungeöffneter Lebensmittel auf dem Müll - obwohl sie noch genießbar wären. Anders verhält es sich beim Verbrauchsdatum: Das Verbrauchsdatum muss auf Lebensmitteln angegeben werden, die durch Keime sehr leicht verderben und dann gesundheitsschädlich sein können, z.B. Hackfleisch und Räucherlachs. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen solche Produkte nicht mehr verkauft werden und Verbraucher sollten sie auch nicht mehr essen.

Interessante Informationen für Verbraucher zum Mindesthaltbarkeitsdatum liefern nun eine Servicekarte des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie das Video "Teller oder Tonne?", das ab sofort unter @ http://www.bmelv.de/video_mhd abrufbar ist.

Die E-Nummern in Lebensmitteln - Kleines Lexikon der Zusatzstoffe

(mm) Im Medienshop des aid wurde die 17. veränderte Neuauflage des Heftes „Die E-Nummern in Lebensmitteln - Kleines Lexikon der Zusatzstoffe“ veröffentlicht. Diese Broschüre soll den Verbrauchern eine Hilfestellung zu den Fragen „Was verbirgt sich hinter Begriffen wie Emulgator, Verdickungsmittel, Farbstoff und Welche Zusatzstoffe dürfen in Bio-Lebensmitteln enthalten sein?“ geben. Ein weiteres Kapitel beinhaltet die richtige Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Auch die neue Allergen Kennzeichnung ist enthalten sowie eine Übersicht aller derzeit zugelassenen Zusatzstoffe (@www.aid.de/shop).