

Ergebnisse der 9. Verbraucherschutzministerkonferenz Mai 2013

(mm) Rechtssicherheit bezüglich § 40 (1) a LFGB

Der Bund wurde aufgefordert, Rechtssicherheit bei der Veröffentlichung von Hygieneverstößen und Grenzwertüberschreitungen zu schaffen. Strittig blieb bei der Tagung bis wann eine solche Änderung vorliegen kann. Für den Bund stellte Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner klar, dass ein Entwurf der Bundesregierung in dieser Legislaturperiode nicht mehr vorgelegt werden könne.

Fortführung der Diskussion zur Transparenz

Die Verbraucherschutzminister haben einen Bundesratsbeschluss vom Frühjahr diesen Jahres bekräftigt, der eine Gesamtkonzeption im Sinne eines abgestimmten und in sich schlüssigen Transparenzsystems fordert, mit dem sich die Verbraucher über die Ergebnisse der amtlichen Lebens- und Futtermittelkontrolle in einfacher Art und Weise informieren können.

Gebühren für Regelkontrollen

Die Verbraucherschutzminister haben vereinbart, dass eine Arbeitsgruppe klären soll, ob künftig für bestimmte Regelkontrollen die Erhebung von Gebühren möglich sein soll. Die Europäische Kommission hatte einen Vorschlag zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 unterbreitet, nach dem die Länder für die Regelkontrollen Gebühren erheben sollen.

Herkunftskennzeichnung von tiefgefrorenem Obst und Gemüse

Zudem wurde sich für eine zügige Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von tiefgefrorenem Obst und Gemüse ausgesprochen. Der Bund wurde aufgefordert, sich auf europäischer Ebene für eine zeitnahe Umsetzung dieser Forderung einzusetzen. Die verpflichtende Angabe der Herkunft von tiefgefrorenem Obst und Gemüse sei ein weiterer Baustein hin zu mehr Transparenz beim Kauf von Lebensmitteln. Gleichzeitig forderten die Verbraucherschutzminister das BMELV auf, bis zur nächsten Verbraucherschutzministerkonferenz zu prüfen, inwieweit eine Deklarationspflicht des Ursprungslandes von Obst und Gemüse auch auf Obst- und Gemüsekonserven und weitere zusammengesetzte Produkte ausgeweitet werden kann.

Konsequenzen aus den Lebensmittel- und Futtermittelvorfällen

Mit Blick auf die jüngsten Lebensmittel- und Futtermittelvorfälle betonten die Minister die dringende Notwendigkeit, die bestehenden Eigenkontrollsysteme zu überprüfen. Dies gelte insbesondere für die Beprobung von Stoffen im Rahmen der Eingangskontrolle und Erzeugnissen auf gesundheitsrelevante Schadstoffe sowie zum Schutz vor Verbrauchertäuschung. Die Länderminister sprachen sich dafür aus, die amtliche Überwachung größerer, überregional tätiger Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen durch landesweit tätige, interdisziplinär besetzte Kontrolleinheiten, vorzunehmen.

Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit durch einheitliche Standards für Lieferlisten

Die Auswertbarkeit von Lieferlisten ist ein zentrales Instrument zur Sicherstellung und Beschleunigung der Rückverfolgbarkeit bei nicht sicheren Lebens- oder Futtermitteln. Daher haben sich die Verbraucherschutzminister für eine standardisierte Anwendung des RASFF-Kommunikations- und Meldeformulars für die Lieferlisten unter Verwendung EU-einheitlicher Modalitäten auf allen Stufen der Lebensmittel- und Futtermittelkette ausgesprochen. Dabei sollten Filter- und Sortierfunktionen vorgesehen werden. Das BMELV wurde gebeten, den § 44 Absatz 3 des LFGB dahingehend zu ändern, dass den Lebensmittelbetrieben vorgeschrieben werden soll, die Informationen zur Rückverfolgbarkeit in elektronischer Form und einem einheitlichen Format binnen 24 Stunden der zuständigen Behörde vorzulegen. Von dieser Regelung sollten kleine Betriebe, die überwiegend an den Endverbraucher abgeben, ausgenommen werden.

Ernährungsbildung - Ausbildung von Fachkräften und wissenschaftlichem Personal

Die zuständigen Wissenschaftsminister der Länder werden gebeten, den Bereich der Ernährungsbildung in der Ausbildung von Erziehungs- und Lehrkräften, in sozialen Berufen sowie von wissenschaftlichem Personal an Universitäten und Hochschulen fachlich und didaktisch qualifiziert zu sichern und zu stärken. Ebenfalls wurden die Kultusminister der Länder aufgefordert, die Fort- und Weiterbildung des genannten Personenkreises in ihrem Zuständigkeitsbereich zu sichern und zu stärken.

Ermäßigter Mehrwertsteuersatz für den Bereich der Schulverpflegung

Das BMELV wurde aufgefordert, sich für eine klare, transparente und pragmatische Regelung zur Besteuerung der Schulverpflegung durch externe Essensanbieter einzusetzen. Zugleich wurde Bundesministerin Aigner aufgefordert, sich für eine Vereinheitlichung des Umsatzsteuersatzes für Essen in Schulen und Kitas auf den ermäßigten Steuersatz von sieben Prozent einzusetzen - sofern nicht eine generelle Steuerbefreiung erfolgen kann.

Einführung DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Die Aktivitäten des BMELV zur Qualitätssicherung in der Schulverpflegung, insbesondere hinsichtlich der Erarbeitung des Qualitätsstandards durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und der Verbreitung dieses Standards im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „In Form - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden begrüßt. Die Minister waren sich einig, dass eine gute Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard einen wichtigen Beitrag zur Ernährung von Schulkindern leistet, von dem alle Schülerinnen und Schüler profitieren sollten. Dementsprechend soll der DGE-Standard für die Schulverpflegung die Grundlage eines umfassenden Ernährungskonzeptes an Schulen bilden, das nicht nur die Mittags- und Zwischenverpflegung, sondern auch die Ernährungsbildung an Schulen umfasst.

"Verbraucherbildung an Schulen"

Der durch die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder vorgelegte Entwurf einer Empfehlung zur „Verbraucherbildung an Schulen“ wurde begrüßt. Damit wurde ein Grundsatzpapier vorgelegt, das die Verbraucherbildung als einen lebenslangen Prozess sowie als ein zentrales Element der Bildung benennt - vor allem in den Bereichen finanzielle und ökonomische Grundbildung, Marktgeschehen und Verbraucherrechte. Die Kultusminister der Länder wurden gebeten, die Stärkung der Kenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Alltagskompetenzen - auch in Bezug auf die Haushaltsführung - zu fördern. Zudem soll darauf geachtet werden, dass die Verbraucherbildung an den Schulen frei von wirtschaftlichen Interessen ist und unternehmensunabhängig die erforderlichen Kompetenzen vermittelt werden. Eine fachlich und didaktisch qualifizierte Aus- und Fortbildung von Lehr- und Erziehungskräften in allen Themenfeldern der Verbraucherbildung sei daher notwendig. Auch der Bereich der Ernährung und Gesundheitsbildung soll um die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ergänzt werden.

Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch angepasst

(mm) Die Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 22.03.2013 (BGBl. I S. 624 vom 08.04.2013) dient der Durchführung von Rechtsakten des Rates und der Europäischen Kommission über Vermarktungsnormen, die im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation für Geflügelfleisch erlassen worden sind. Die Mitgliedsstaaten können nach Anhang XIV Teil B Abschnitt I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bei der direkten Abgabe kleiner Mengen Geflügelfleischs durch Landwirte, die jährlich weniger als 10.000 Tiere erzeugen, von den Anforderungen an die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch absehen. Zugunsten der Kleinerzeuger wurde von dieser Ausnahmemöglichkeit in bestimmten Fällen Gebrauch gemacht. Zugleich wird durch die Ausnahmenvorschrift der Überwachungsaufwand für die zuständigen Behörden gemindert. Die europarechtlichen Vorgaben führen dazu, dass das Inverkehrbringen von Geflügelfleisch oder Geflügelschlachtkörpern in bestimmten Fällen zu verbieten ist und etwaige Verstöße als Ordnungswidrigkeit zu ahnden sind. Der zuständigen Behörde soll die Möglichkeit eingeräumt werden,

die zur Beseitigung festgestellter Verstöße bzw. die zur Verhütung künftiger Verstöße notwendigen Anordnungen zu treffen.

Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Mit der am 12.04.2013 bekanntgemachten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 04.04.2013 (BGBl. I S. 757) wurden Vorschriften zur Anwendung der §§ 59 und § 60 LFGB zur Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnungen (EG) Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 124/2009 (Festlegung von Höchstgehalten an Kokzidiostatika und Histomonostatika, die in Lebensmitteln aufgrund unvermeidbarer Verschleppung in Futtermittel für Nichtzieltierarten vorhanden sind) und Durchführungsverordnung (EU) Nr. 996/2012 (mit besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima) eingefügt. Zudem wurde die Anlage zu § 15 Fundstellenverzeichnis aktualisiert. Die Änderungen gelten seit dem 13.04.2013.

Mehr Informationsrechte zur Haltungsart von Legehennen

(mm) Die Bundesländer möchten die Informationsrechte der Verbraucher weiter verbessern. In einer Entschließung (Drucksache 191/13) fordern sie daher die Bundesregierung auf, zu prüfen, wie sicherzustellen ist, dass bei allen eihaltigen Lebensmitteln in Fertigpackungen aussagekräftige Angaben zur Haltungsart der Legehennen zu machen sind. Zudem soll sich die Bundesregierung für eine EU-weite Ausdehnung der Angaben zur Haltungsart einsetzen, wenn in Lebensmitteln und zubereiteten Speisen Eier und Eiprodukte verarbeitet sind. Zur Begründung führt der Bundesrat aus, dass die Verbraucher mehrheitlich Eier aus Käfighaltungen ablehnen, bislang mangels entsprechender Kennzeichnung jedoch keine Möglichkeit haben, die Haltungsart der Legehennen bei der Kaufentscheidung zu berücksichtigen.

Verbraucher besser vor Täuschungen schützen

(mm) Der Bundesrat setzt sich für weitere Verbesserungen im Verbraucherschutz ein. Die jüngst bekannt gewordenen Fälle der rechtswidrigen Überbelegung von Legehennenställen hätten unter anderem verdeutlicht, dass die notwendigen Überwachungsmöglichkeiten weiter zu verbessern seien. Aus diesem Grund unterbreiteten die Länder der Bundesregierung in einer gefassten Entschließung (Drucksache 143/13) mehrere Vorschläge - insbesondere zur Änderung der Rechtsvorschriften für Legehennenbetriebe und des Öko-Landbaugesetzes, die die Verbraucher künftig besser vor Täuschungen schützen und zugleich für mehr Transparenz sorgen sollen.

Deutschland darf seine strengeren Grenzwerte für Kinderspielzeug vorerst weiter anwenden

(mm) Die umstrittenen Vorgaben der EU-Spielzeugrichtlinie muss Deutschland derzeit nicht umsetzen und darf zum Schutz von Kindern die strengeren deutschen Grenzwerte vorerst auch weiterhin anwenden. Dies hat das Gericht der Europäischen Union (EuG) in Luxemburg im Wege des einstweiligen Rechtsschutzes am 16.05.2013 entschieden. Es hat demnach festgestellt, dass Deutschland seine über dem neuen EU-Standard liegenden nationalen Grenzwerte für Antimon, Arsen, Quecksilber, Barium und Blei in Spielzeug auch über den von der EU-Kommission festgesetzten Stichtag 21.07.2013 weiterhin anwenden kann. Entgegen der Ansicht der EU-Kommission hält der Präsident des Gerichts den Eilantrag Deutschlands für zulässig und begründet. Damit kann Deutschland bis zur endgültigen Entscheidung des Gerichts über die Klage sein hohes Verbraucherschutzniveau beibehalten und braucht die Spielzeugrichtlinie der EU in den strittigen Punkten nicht umsetzen. Der Präsident des Gerichts stellte fest, dass Deutschland sowohl die tatsächliche und rechtliche Notwendigkeit der einstweiligen Anordnung zum Schutz der Gesundheit von Kindern belegt als auch die Dringlichkeit der Anordnung nachgewiesen habe. Die Kontroverse zwischen der Bundesregierung und der EU-Kommission um die Grenzwerte werfe "hochtechnische und komplexe Fragen" auf, die einer vertieften Prüfung bedürfen, welche im Verfahren zur Hauptsache vorzunehmen sei, erklärte das Gericht. Sein endgültiges Urteil in der Streitsache wird das Gericht zu einem späteren Zeitpunkt verkünden. Dies wird voraussichtlich 2015 sein (Beschluss des Präsidenten des Gerichts in der Rechtssache T-198/12 R).

Falsch deklarierte Waren mit Pferdefleisch: Neue Internetseite nennt betroffene Produkte

(mm) Mitte Januar 2013 wurde in Irland und im Vereinigten Königreich Pferdefleisch in Rindfleischburgern nachgewiesen. Mitte April 2013 informierten zusätzlich die niederländischen Behörden über laufende Ermittlungen, die sich gegen einen Betrieb in den Niederlanden richten, der im Verdacht steht, über einen Zeitraum von mehr als zwei Jahren Rindfleisch mit Pferdefleisch vermischt und falsch deklariert zu haben. Umfangreiche Untersuchungen der zuständigen Überwachungsbehörden der Länder und der betroffenen Lebensmittelunternehmen bestätigten den Verdacht, dass mehr als 30 verschiedene Produkte, die ohne entsprechende Kennzeichnung Pferdefleisch enthalten, auch in Deutschland in den Handel gelangt sind. Die betroffenen Waren wurden aus dem Verkehr gezogen und untersucht. Nahezu alle 27 EU-Staaten sowie eine Anzahl weiterer Länder waren von den Lieferungen falsch deklarerter Lebensmittel mit Pferdefleisch betroffen. Bund und Länder stellen die verfügbaren Informationen über zurückgerufene Produkte zusammen und machen diese Informationen über eine zentrale Internetseite zugänglich ([@ www.pferdefleisch-rueckrufe.de](http://www.pferdefleisch-rueckrufe.de)).

Stellungnahmen zur geplanten Tabakrichtlinie veröffentlicht

(mm) Die EU-Tabakproduktrichtlinie regelt die Herstellung, Aufmachung und den Verkauf von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen. Am 19.12.2012 hatte die Europäische Kommission einen Vorschlag zur Überarbeitung der Richtlinie vorgelegt. Mitte März 2013 hatten Gesundheits- und Verbraucherschützer, betroffene Wirtschaftsverbände sowie Vertreter der Bundesländer an einer mündlichen Anhörung im Bundesverbraucherministerium teilgenommen und ihre Positionen dargelegt. Mit der Veröffentlichung schriftlicher Stellungnahmen im Internet soll größtmögliche Transparenz bei der Entscheidungsfindung im Sinne des Rahmenübereinkommens der Weltgesundheitsorganisation WHO zur Eindämmung des Tabakgebrauchs erreicht werden. Gegenwärtig prüft die Bundesregierung den von der EU-Kommission vorgelegten Entwurf zur Revision der Tabakprodukt-Richtlinie.

Der Entwurf der EU-Kommission umfasst zahlreiche Maßnahmen. Im Fokus der öffentlichen Diskussion stehen unter anderem größere Warnhinweise und Schockfotos. Wie wirkungsvoll Schockfotos sind und ob sie geeignet sind, Jugendliche vom Rauchen abzuhalten, wird derzeit geprüft. Sofern die EU-Kommission deren Wirksamkeit untermauert, steht das Bundesverbraucherministerium diesem Instrument offen gegenüber. Ergänzend zur Überarbeitung der Tabakproduktrichtlinie tritt das Bundesverbraucherministerium weiter für ein vollständiges Verbot der Außen(plakat)werbung sowie der Kinowerbung für Tabakerzeugnisse ein. Das Rahmenübereinkommen der WHO zur Eindämmung des Tabakkonsums vom 21.05.2003 hat Deutschland bisher noch nicht vollständig umgesetzt. Zahlreiche wissenschaftliche Studien zeigen, dass insbesondere die Außenwerbung für Tabakerzeugnisse Jugendliche zum erstmaligen oder zusätzlichen Tabakkonsum motiviert @ www.bmelv.de/DE/Verbraucherschutz/Gesundheit/NichtRauchen/nichtraucherschutz_node.html

Bundesrat stoppt Gesetz gegen Antibiotika im Stall

(mm) Der Bundesrat hat in seiner Sitzung am 22.03.2013 das 16. Gesetz zur Änderung des Arzneimittelgesetzes, das den Einsatz von Antibiotika bei der Tierhaltung vermindern soll, in den Vermittlungsausschuss verwiesen. Das Gesetz erlaubt den Einsatz von Antibiotika-Medikamenten in der Tiermast zukünftig nur noch, wenn er aus therapeutischer Sicht unbedingt erforderlich ist. Die Länderkammer hat insgesamt elf Verbesserungsvorschläge vorgelegt, die sie im Vermittlungsverfahren durchsetzen will. Unter anderem werden folgende Änderungen vorgeschlagen: Die Mitteilungen über die Tierhaltung sollen nicht wie vorgesehen nur auf die Mast ausgerichtet sein, sondern alle Nutzungsrichtungen erfassen. Weiterhin sollen die Meldung neben Name und Anschrift des Tierhalters auch den Tierhaltungsstandort, die Nutzungsart und die dem Betrieb erteilte Registriernummer enthalten. Für die Meldung der Arzneimittelverwendung werden zusätzliche, detailliertere Angaben verlangt. Unter anderem soll die Zuordnung der Verwendung nach der Tierhaltungsart, die gesamte angewendete Arzneimittelmenge und die tägliche Dosis, die verabreicht wurde, zu erkennen sein (Drucksache 149/13).

Bleigehalte im Wildbret

(mm) Wird Rehwild oder anderes Schalenwild mit Bleimunition erlegt, dann enthält das Wildfleisch mehr Blei als Wildbret, das mit bleifreier Munition gewonnen wurde. Die höheren Bleigehalte sind nicht nur in der Nähe des Schusskanals in der Brust nachzuweisen, sondern auch in weiter entfernten Fleischstücken wie dem Rücken oder der Keule. Das sind die ersten Ergebnisse der Analyse von zahlreichen Proben aus unterschiedlichen Regionen Deutschlands, die in dem vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) koordinierten Projekt „Lebensmittelsicherheit von jagdlich gewonnenem Wildbret“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) untersucht wurden. Die Ergebnisse bestätigen die Empfehlung des BfR. Danach soll in Haushalten mit hohem Wildverzehr, dazu gehören in der Regel Jägerfamilien, zum Schutz von Kindern und Frauen im gebärfähigen Alter nur Wildbret verzehrt werden, das mit bleifreier Munition erlegt wurde (www.bmelv.de).

3. Bericht zum Zoonosen-Monitoring

(mm) Der Bericht zum bundesweit durchgeführten Zoonosen-Monitoring 2011, den das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) am 15.05.2013 veröffentlicht hat, zeichnet ein differenziertes Bild des Vorkommens von Zoonoseerregern bei Tieren und in Lebensmitteln. So wird Geflügelfleisch offenbar häufiger mit Zoonoseerregern kontaminiert als beispielsweise Schweinefleisch. Die Resistenzlage der Erreger hat sich gegenüber den Ergebnissen der Vorjahre kaum verändert.

Die Ergebnisse zeigen, dass Nutztiere ein Reservoir für verschiedene Zoonoseerreger sind und es bei der Schlachtung zu einer Kontamination der Schlachttierkörper kommen kann. Diese wird bei Geflügel durch die Technik des Schlachtprozesses begünstigt. Um den Eintrag von Krankheitserregern in die Lebensmittelkette zu verhindern und Kontaminationen zu reduzieren, müssen gute Hygienepraktiken auf allen Stufen der Lebensmittelkette von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Abgabe an den Verbraucher konsequent angewendet werden.

Verbraucher können sich vor lebensmittelbedingten Infektionen schützen, indem sie Fleisch durchgaren und eine strenge Küchenhygiene einhalten. Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen und Schwangere sollten rohes Hackfleisch und rohe Fleisch- und Milchprodukte sowie bestimmte verzehrfertige Lebensmittel nicht verzehren.

In die Auswertung zum Zoonosen-Monitoring, das 2011 zum dritten Mal durchgeführt wurde, sind 9.127 Proben aus Erzeugerbetrieben, Schlachthöfen und dem Einzelhandel eingegangen, die von den Bundesländern auf das Vorkommen der wichtigsten Zoonoseerreger untersucht wurden. Bei 1.324 Isolaten wurde am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Typisierung durchgeführt, und 4.717 Isolate der verschiedenen Zoonoseerreger und kommensalen *E. coli* (Bestandteil der normalen Darmflora) wurden auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen getestet. Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring umfasst auch die Bewertung der Ergebnisse durch das BfR.

Salmonellen

Die Nachweisrate von *Salmonella* spp. in frischem Hähnchenfleisch aus dem Einzelhandel lag bei 6,2 %. Frisches Schweinefleisch (0,4 % positive Proben) und Schweinehackfleisch (1,3 % positive Proben) waren im Vergleich seltener mit *Salmonellen* kontaminiert. Dennoch stellen nach Schätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Schweine bzw. Schweinefleisch nach Konsumieren eine der wichtigsten Infektionsquellen für den Menschen mit *Salmonellen* dar. Dies hängt möglicherweise damit zusammen, dass Schweinefleisch im Gegensatz zu Geflügelfleisch auch roh (z. B. als Mett) verzehrt wird. Im Zoonosen-Monitoring 2011 wurden erstmalig auch Wildfleisch sowie nicht vom Tier stammende Lebensmittel untersucht. Frisches Wildschweinefleisch war zu 3,4 % mit *Salmonellen* kontaminiert und stellt somit eine potentielle Infektionsquelle dar. Trockenpilze waren zu 1,6 % *Salmonella*-positiv. Die Zubereitung von Trockenpilzen (Einweichen in warmem Wasser) begünstigt allerdings die Vermehrung vorhandener *Salmonellen*, wodurch die Gefahr für den Menschen steigt, sich über den Verzehr dieser Pilze zu infizieren.

Campylobacter

Untersuchungen am Schlachthof zeigten, dass *Campylobacter* spp. bei Masthähnchen (25,1 % positive Proben von Blinddarminhalt) weit verbreitet sind und während des Schlachtprozesses offenbar in hohem Maße direkt oder indirekt aus dem Darminhalt auf die Schlachtkörperoberfläche (40,9 % positive Halshautproben) übertragen werden. Frisches Hähnchenfleisch war infolgedessen häufig (31,6 % positive Proben) mit *Campylobacter* spp. kontaminiert und stellt eine wichtige Quelle für *Campylobacter*-Infektionen des Menschen dar. Im Vergleich zum Zoonosen-Monitoring 2009 waren im Jahr 2011 jedoch deutlich weniger Proben mit den Erregern belastet. Ob sich hieraus bereits ein Trend ableiten lässt, kann erst durch weitere Untersuchungen beurteilt werden.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes wurden in Räucherfisch, Rohmilchkäse und wärmebehandelten Fleischerzeugnissen in unterschiedlicher Häufigkeit nachgewiesen. In einigen Fällen wurde dieser Zoonoseerreger auch in Mengen nachgewiesen, die eine potentielle Gesundheitsgefahr für den Menschen darstellen. Die höchsten Keimgehalte an *Listeria monocytogenes* wurden in einzelnen Proben von Räucherfisch sowie von Rohmilchkäse zum Ende der Haltbarkeit gemessen.

VTEC

Die Untersuchungen von Kotproben aus Mastrinderbeständen (18,5 % positive Proben) zeigten, dass Rinder häufig Ausscheider von verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC) sind. Auch in frischem Rindfleisch (1,8 % positive Proben) und Rinderhackfleisch (3,8 % positive Proben) konnten VTEC nachgewiesen werden. Die Charakterisierung der eingesandten VTEC-Isolate zeigte, dass Mastrinder als mögliche Quelle auch für schwerwiegende VTEC-Infektionen beim Menschen von Bedeutung sind.
MRSA

Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) wurden wieder auf allen Stufen der Lebensmittelkette nachgewiesen. Masthähnchenschlachtkörper (48,3 % positive Proben) und frisches Hähnchenfleisch (27,7 % positive Proben) waren am häufigsten kontaminiert. Nach dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft ist aber das Risiko einer Übertragung von MRSA über kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen als gering anzusehen. Verbraucher sollten dennoch im Umgang mit Lebensmitteln die auch im Hinblick auf andere Zoonoseerreger erforderliche Sorgfalt aufwenden.

Resistenzlage

Die Resistenzuntersuchungen ergaben im Vergleich zum Vorjahr in den meisten Bereichen keine wesentliche Veränderung der Resistenzlage. Auffällig war jedoch der Rückgang der Resistenzraten bei *E. coli*-Isolaten aus Masthähnchenbeständen. Die eingesandten *Campylobacter*-Isolate zeigten einen Anstieg der Resistenzraten insbesondere gegenüber Ciprofloxacin, was aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bedenklich ist.

Salmonella-Isolate aus frischem Hähnchenfleisch waren zu 58,3 % resistent gegenüber mindestens einer Wirkstoffklasse. Die Salmonella-Isolate aus Schweinefleisch wiesen höhere Resistenzraten auf als Isolate aus Wildschweinefleisch, die überwiegend sensibel gegenüber den getesteten antimikrobiellen Substanzen waren.

Die Bewertung der bei den Resistenzuntersuchungen ermittelten minimalen Hemmkonzentrationen (MHK) erfolgte anhand der epidemiologischen Cut-Off-Werte. Diese bestimmen den Anteil mikrobiologisch resistenter Isolate und geben frühzeitig Hinweise auf eine beginnende Resistenzentwicklung, erlauben aber keine unmittelbare Aussage über die Wahrscheinlichkeit eines Therapieerfolges bei einer bakteriellen Infektion.

Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2011 kann online abgerufen werden unter @ www.bund.de/ZoonosenMonitoring

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:

- Fünfundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 465 vom 18.03.2013);
- Gebührenverordnung für Amtshandlungen des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit nach dem EG-Verbraucherschutzdurchsetzungsgesetz (BVL-Verbraucherschutzdurchsetzungsgesetzgebührenverordnung - VSchDG-BVLGebV), (BGBl. I S. 923 vom 24.04.2013);
- Sechsendvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1251 vom 17.05.2013).

Neue Hygienevorschriften beim Verkehr mit Sprossen

(mm) Als Reaktion auf den EHEC-Ausbruch im Mai 2011 hat die EU-Kommission vier Verordnungen zum Schutz vor künftigen möglicherweise von Sprossen ausgehenden Gefahren erlassen. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 vom 11.03.2013 werden zur Rückverfolgbarkeit einzelner Partien von Sprossen und Samen die Dokumentationspflichten, die Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs einhalten müssen, festgelegt. Mit der Verordnung (EU) Nr. 211/2013 vom 11.03.2013 wird zusätzlich die Form der Bescheinigungen festgelegt, die die Sendung bei der Einfuhr begleiten müssen. Die Verordnung (EU) Nr. 209/2013 vom 11.03.2013 bestimmt, dass in 25 g Sprossen keine Shiga-Toxin bildenden E. coli nachgewiesen werden dürfen und wie die Probenahme und die mikrobiologische Bestimmung zu erfolgen hat. Nach der Verordnung (EU) Nr. 210/2013 vom 11.03.2013 müssen Betriebe, die Sprossen erzeugen zugelassen sein und bestimmte Bedingungen erfüllen, die über die allgemeinen Anforderungen der EU-Hygiene Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinausgehen (ABl. EU L 68/ 16, 19, 24 und 26 vom 12.03.2013). Die vier Verordnungen gelten seit dem 01.04.2013.

Online-Ausgabe des EU-Amtsblattes ab 01.07.2013 rechtsverbindlich

(mm) Künftig gilt nur noch die Online-Version des EU-Amtsblatts. Bisher hatte nur die Papierausgabe des EU-Amtsblattes Rechtswirkung. Nach einer Information der EU-Kommission soll damit ein kostenloser, einfacher und verlässlicher Online-Zugang zum EU-Recht gewährleistet werden. Die neue Regelung wurde mit der Verordnung des Rates (EG) Nr. 216/2013 vom 07.03.2013 im Europäischen Amtsblatt L 69/1 vom 13.03.2013 veröffentlicht. Das Amtsblatt der Europäischen Union enthält Gesetzgebungsakte und Rechtsakte ohne Gesetzescharakter. Nur im Amtsblatt veröffentlichte Rechtsakte sind verbindlich. Das Portal EUR-Lex ermöglicht einen raschen, kostenlosen und einfachen Onlinezugang zu den Rechtsdokumenten in 23 Amtssprachen, die von den EU-Organen und -Einrichtungen veröffentlicht werden, und zu Referenzen zu Recht und Rechtsprechung der EU-Mitgliedstaaten (@ <http://eur-lex.europa.eu/de>).

Kontrollpläne wegen Pferdefleisch empfohlen

(mm) Aufgrund der Funde von nichtdeklarierten Pferdefleisch in Fertiggerichten wurde am 21.02.2013 die Empfehlung 2013/99/EU der Kommission vom 19.02.2013 über einen koordinierten Kontrollplan zur Feststellung der Verbreitung betrügerischer Praktiken bei der Vermarktung bestimmter Lebensmittel im Europäischen Amtsblatt L 48/28 veröffentlicht. Am 30.04.2013 folgte eine weitere Empfehlung (Nr. 93/13/COL der EFTA-Überwachungsbehörde vom 21.02.2013 über einen koordinierten Kontrollplan zur Feststellung der Verbreitung betrügerischer Praktiken bei der Vermarktung bestimmter Lebensmittel - ABl. EU L 118/44).

Die EU-weiten Tests im Nachgang zum Pferdefleischskandal haben ergeben dass in knapp 5 Prozent der Proben Pferde-DNA enthalten war. Von den in der gesamten EU genommenen 4.144 Proben in Lebensmitteln enthielten 193 oder 4,66 % Pferde-DNA, wie die EU-Kommission mitteilte. Zudem wurden 3.115 Pferdeschlachtkörper auf das in Lebensmitteln verbotene Medikament Phenylbutazon getestet. Nachgewiesen wurde es in 16 Proben, was einer Rate von 0,51 Prozent entspricht. Die Resultate hätten bestätigt, dass es sich hier um Lebensmittelbetrug und nicht um eine Frage der Lebensmittelsicherheit handle, so die EU-Kommission. Um solche Fälle künftig zu vermeiden, will die Kommission vorschlagen, die Kontrollen entlang der gesamten Lebensmittelkette zu verstärken.

Bestimmte bestehende Weinbezeichnungen gestrichen

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 172/2013 vom 26.02.2013 (ABl. EU L 55/20 vom 27.02.2013) wurden einige bestehenden Weinnamen aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben für Wein gestrichen. Betroffen sind Weine aus den Ländern Griechenland, Spanien, Frankreich, Italien, Luxemburg, Ungarn, Portugal und Rumänien. Die Löschung erfolgte, weil die Mitgliedstaaten bis zum 31.12.2011 nicht die technischen Unterlagen und die einzelstaatlichen Entscheidungen über die Genehmigungen für die Bezeichnungen dieser Weine übermittelten. Der Verkauf der Weine mit den gelöschten Bezeichnungen ist noch bis zum Aufbrauchen der Bestände gestattet. Die Verordnung trat zum 02.03.2013 in Kraft.

Anpassung der Höchstmengen für Pestizide

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 212/2013 vom 11.03.2013 wurde der Anhang I mit der Liste der Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs der Verordnung (EU) Nr. 396/2005, für die die Rückstandshöchstmengen gelten, durch eine novellierte Fassung ersetzt. Der Anhang I enthält in seiner geänderten Fassung zahlreiche Obst-, Gemüse und Getreidearten bzw. Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die mittlerweile neu in den Mitgliedstaaten auf dem Markt sind. Außerdem wurden für eine Reihe pflanzlicher Lebensmittel die lateinischen Bezeichnungen angepasst. Einige Änderungen erfolgten auch in der Spalte mit den Teilen der Erzeugnisse für die die Rückstandshöchstgehalte gelten. So wurde z. B. bei Wurzel- und Knollengemüse, der Text in „Ganzes Erzeugnis nach Entfernen der Blätter (falls vorhanden) und der anhaftenden Erde durch Abspülen oder Abbürsten“ geändert und bei Frühlingszwiebeln „Bulben mit Pseudosprossen und Blättern“ ergänzt. Die Verordnung trat zum 01.04.2013 in Kraft (ABl. EU L 68/30 vom 12.03.2013). Mit der Verordnung (EU) Nr. 241/2013 der Kommission vom 14.03.2013 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorantraniliprol, Fludioxonil und Prohexadion geändert (ABl. EU L 75/1 vom 19.03.2013). Am 27.03.2013 wurde die Verordnung (EU) Nr. 251/2013 der Kommission vom 22.03.2013 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Aminopyralid, Bifenazat, Captan, Fluazinam, Fluopicolid, Folpet, Kresoxim-methyl, Penthiopyrad, Proquinazid, Pyridat und Tembotrion bekannt gemacht (ABl. EU L 88/1). Mit Wirkung vom 05.04.2013 sind weitere neue Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel in Kraft getreten. Die entsprechende Verordnung Nr. 293/2013 der Kommission vom 20.03.2013 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Emamectinbenzoat, Etofenprox, Etoxazol, Flutriafol, Glyphosat, Phosmet, Pyraclostrobin, Spinosad und Spirotetramat in oder auf bestimmten Erzeugnissen wurde im Europäischen Amtsblatt L 96/1 veröffentlicht).

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) Die Bezeichnungen Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 222/2013 der Kommission vom 06.03.2013, ABl. EU L 72/1 vom 15.03.2013); Münchener Bier (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 266/2013 der Kommission vom 18.03.2013, ABl. EU L 82/36 vom 22.03.2013); Oberpfälzer Karpfen (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 268/2013 der Kommission vom 18.03.2013; ABl. EU L 82/43 vom 22.03.2013) und Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Feldkieker (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 452/2013 der Kommission vom 07.05.2013, ABl. EU L 133/5 vom 17.05.2013) wurden in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Die

Wurstspezialität Eichsfelder Feldkieker aus Mitteldeutschland wird aus schlachtwarmem Schweinefleisch hergestellt, nach einer überlieferten traditionellen Rezeptur gewürzt und anschließend luftgetrocknet. Urkundlich erwähnt wurde der Eichsfelder Feldkieker bereits im frühen 18. Jahrhundert. Er darf genau wie die anderen o.g. Erzeugnisse nach Eintragung in das EU-Qualitätsregister die offizielle Bezeichnung "geschützte geographische Angabe (g.g.A.)" tragen.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut mehrfach geändert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung von Anhang II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht, die die Neuzulassung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 244/2013 vom 19.03.2013 (Verwendung von Tricalciumphosphat (E 341 (iii)) in Nährstoffzubereitungen für Säuglings- und Kleinkindernahrung), ABl. EU L 77/3 vom 20.03.2013;
- Nr. 256/2013 vom 20.03.2013 (Verwendung von Natriumascorbat (E 301) in Vitamin-D-Präparaten, die zur Verwendung in Säuglings- und Kleinkindernahrung bestimmt sind), ABl. EU L 79/24 vom 21.03.2013.

Zudem wurde die Verordnung (EU) Nr. 438/2013 der Kommission vom 13.05.2013 zur Änderung und Berichtigung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe veröffentlicht (ABl. EU L 129/28 vom 14.05.2013).

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 270/2013 der Kommission vom 21.03.2013 zur Änderung des Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs“ (ABl. EU L 82/47 vom 22.03.2013) wurde erneut eine Änderung von Anhang I vorgenommen. Ziel der EU-Kommission ist, die Einträge in Anhang I vierteljährlich u.a. aufgrund der Häufigkeit und Relevanz der im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel gemeldeten Lebensmittelvorfälle, die Ergebnisse der vom Lebensmittel- und Veterinäramt in Drittländern durchgeführten Auditbesuche zu überprüfen und zu aktualisieren. Geändert wurden folgende Kontrollen bezüglich Importen aus Thailand: bei Korianderblättern, Basilikum und indischem Basilikum wird die Häufigkeit der Nämlichkeitskontrollen und der Untersuchung auf Pestizidrückstände von bisher 20 auf 10 % reduziert. Die Verordnung trat zum 25.03.2013 in Kraft.

Neue Datenanforderungen für Pflanzenschutzmittel und deren Wirkstoffe

(mm) Mit den Verordnungen (EU) Nr. 283/2013 der Kommission vom 01.03.2013 (ABl. EU L 93/1 vom 03.04.2013) bzw. (EU) Nr. 284/2013 der Kommission vom 01.03.2013 (ABl. EU L 93/85 vom 03.04.2013) wurden Datenanforderungen über Wirkstoffe von Pflanzenschutzmittel bzw. Pflanzenschutzmittel veröffentlicht. Von der Verordnung über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln betroffene Unternehmen haben geänderte Detailvorschriften zu den Datenanforderungen einzuhalten. Die neuen Bestimmungen gelten seit dem 23.04.2013. Sie sind direkt anzuwenden für Verfahren zur Erneuerung der Genehmigung, deren Genehmigung am 01.01.2016 oder später abläuft. Bis dahin können die Verfahren nach der VO (EU) 244/2011 bzw. VO (EU) 245/2011 durchgeführt werden. Auf freiwilliger Basis können Antragsteller bereits ab 01.01.2014 die Vorgaben der Verordnungen einhalten.

Einfuhrbedingungen für tierische Nebenprodukte aus Drittländern

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 294/2013 der Kommission vom 14.03.2013 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen

Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren werden die Hygiene- und Veterinärvorschriften für die Einfuhr aus Drittländern von tierischen Nebenprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind (TNP) geändert und berichtigt. Die geänderten Drittländerlisten und die neuen Bescheinigungsmuster gelten aufgrund des bilateralen Abkommens seit dem 15.03.2013 (Tag der Ausstellung der Bescheinigung), bzw. seit dem 26.04.2013 (Tag der Einfuhr). Sendungen dürfen bis 26.12. 2013 mit den bisher gültigen Bescheinigungsmustern eingeführt werden, sofern diese vor dem 26.10.2013 ausgestellt werden (ABl. EU L 98/1 vom 06.04.2013).

Vermarktungsnormen für Eier geändert

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 342/2013 der Kommission vom 16.04.2013 wurde die Verordnung (EG) Nr. 589/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier geändert (ABl. EU L 107/4 vom 17.04.2013) geändert. Artikel 24 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 erhält durch die Änderung folgende Fassung: „Die in Absatz 1 genannten Kontrolldienste kontrollieren die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse erforderlichenfalls auf den verschiedenen Vermarktungsstufen. Die Kontrollen erfolgen anhand von Stichproben sowie auf der Grundlage einer Risikoanalyse unter Berücksichtigung der Art und der vermarkteten Mengen des betreffenden Betriebs sowie des früheren Verhaltens des Marktteilnehmers hinsichtlich der Einhaltung der Vermarktungsnormen für Eier.“ Diese Änderung wurde notwendig, da die Kontrollen, die auf verschiedenen Stufen der Vermarktungskette durchzuführen sind, ein gewisses Maß an Flexibilität gewährleisten sollen, da einige Anforderungen falls nötig in der Produktionsstätte oder in den Packstellen kontrolliert werden, während andere Anforderungen auf der Einzelhandelsstufe zu kontrollieren sind.

Am 17.05.2013 erschien im Europäischen Amtsblatt L 133/17 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 458/2013 der Kommission vom 16.05.2013 zur Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 589/2008. Die Begriffsbestimmung für „Partie“ in Artikel 1 der Verordnung wurde präzisiert, um keinen Anlass zu unterschiedlichen Auslegungen und somit zu unterschiedlichen Praktiken in den Mitgliedstaaten zu geben. Sie lautet nun wie folgt: „i) ‚Partie‘: Eier, lose oder in Verpackung, von derselben Produktionsstätte oder Packstelle, am selben Ort befindlich, mit demselben Lege-, Mindesthaltbarkeits- oder Verpackungsdatum, erzeugt nach derselben Haltungsmethode und - bei sortierten Eiern - derselben Güte- und Gewichtsklasse;“. Die Verordnung gilt seit dem 18.05.2013.

EU-Kosmetikverordnung geändert

(mm) Am 25.04.2013 wurde im Europäischen Amtsblatt L 114/1 die Verordnung (EU) Nr. 344/2013 der Kommission vom 04.04.2013 zur Änderung der Anhänge II, III, V und VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel veröffentlicht. Die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 gilt ab dem 11.07.2013 und wird die Richtlinie 76/768/EWG des Rates vom 27.07.1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische Mittel ersetzen. Die Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 spiegeln den Stand der Wissenschaft zum Zeitpunkt der Annahme des Vorschlags für die genannte Verordnung durch die Kommission am 05.02.2008 wider. Seitdem wurden die Anhänge der Richtlinie 76/768/EWG mehrfach geändert. Einige Änderungen der Anhänge der Richtlinie 76/768/EWG wurden aufgrund möglicher Risiken für die menschliche Gesundheit vorgenommen. Dadurch wurden die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit erforderlichen Maßnahmen eingeführt. Sowohl im Interesse der rechtlichen Klarheit als auch zur Gewährleistung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus wurden auch die Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 entsprechend geändert, da die Möglichkeit besteht, bereits vor dem 11.07.2013 die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 zu befolgen. Des Weiteren wurden die Anhänge der Richtlinie 76/768/EWG durch eine Reihe von Änderungen an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst. Das hat dazu geführt, dass die Anhänge der Richtlinie inzwischen dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt besser entsprechen als die Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009. Daher wurden die erfolgten Änderungen auch an den Anhängen der Verordnung vorgenommen. In einigen Fällen wurden Stoffe nicht gemäß den international anerkannten Nomenklaturen, beispielsweise der Internationalen Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (INCI),

bezeichnet. Sie können jedoch anhand ihrer Duftstoff-Bezeichnungen („perfuming names“) identifiziert werden. Daher wurden mit der Änderungsverordnung die Duftstoff-Bezeichnungen in Spalte c des Anhangs III (gemeinsame Bezeichnung im Glossar der Bestandteile) angegeben.

Künftig 10 % unangekündigte Kontrollen in Bio-Betrieben

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 392/2013 der Kommission vom 29.04.2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 hinsichtlich des Kontrollsystems für die ökologische/biologische Produktion (ABl. EU L 118/5 vom 30.04.2013) wurde die Einführung von Quoten für Analysen (5 %), für zusätzliche Stichprobenkontrollen (10 %) und für unangekündigte Kontrollen (10 %) festgelegt. Die Norm sieht zudem die Einführung eines Sanktionskatalogs durch die Mitgliedsstaaten vor. Daneben wurden die Regelungen zum Informationsaustausch, vor allem bei Verstößen und Unregelmäßigkeiten, bei Wechseln zu anderen Kontrollstellen sowie bei Subunternehmen, zu elektronischen Bescheinigungen, zur Überwachung durch die Behörden und zu den Berichtspflichten der Mitgliedsstaaten präzisiert. Zudem wurde um die einheitliche Anwendung des Kontrollsystems zu gewährleisten und um Unklarheiten vorzubeugen, eine Definition des Begriffs der „Kontrollakte“ in die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgenommen. Die Verordnung ist am 07.05.2013 in Kraft getreten und wird ab dem 01.01.2014 angewendet.

Rückstandshöchstmengen für pharmakologische 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. 394/2013 vom 29.04.2013 (Monepantel), ABl. EU L 118/17 vom 30.04.2013;
- Nr. 406/2013 vom 02.05.2013 (Prednisolon), ABL EU L 121/42 vom 03.05.2013.

Fragen & Antworten zur Lebensmittelinformationsverordnung

(mm) Ende Januar 2013 wurde folgendes Dokument veröffentlicht, welches eine Klarstellung der angestrebten Regelungsinhalte der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011, sog. Lebensmittelinformationsverordnung enthält: Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers. Es liegt derzeit nur in englischer Sprache vor und kann unter @ http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf abgerufen werden.

Verbot von drei Insektiziden vorgesehen

(mm) Die Nutzung von Pestiziden, die die Neonicotinoide Clothianidin, Imidacloprid und Thiamethoxam enthalten, soll ab Dezember 2013 für solche Pflanzen eingeschränkt werden, die für Bienen besonders attraktiv sind. Die EU-Staaten haben sich mehrheitlich für einen Vorschlag der EU-Kommission ausgesprochen, die Verwendung bestimmter Pflanzenschutzmittel teilweise zu verbieten. Nach den Vorstellungen der EU-Kommission sollen die genannten Chemikalien für die Behandlung von Mais, Sonnenblumen, Raps und Baumwolle vorerst untersagt werden. Ausnahmen soll es für den Anbau in Treibhäusern geben sowie für die Behandlung von Pflanzen nach der Blüte. Die Einschränkungen sollen spätestens in zwei Jahren überprüft werden.

Die EU-Kommission reagiert mit ihrem Vorschlag auf ein Gutachten der EU-Behörde für die Lebensmittelsicherheit EFSA, die für Bienen ein akutes Risiko durch Neonicotinoide festgestellt hatte. Die Kommission kann allein über ein Verbot entscheiden, nachdem bei zwei Abstimmungen der EU-Staaten keine ausreichende Mehrheit für oder gegen das Verbot zustande kam.

Pferdefleisch: Rückenwind für Herkunftskennzeichnung

(mm) Die Einführung einer verpflichtenden EU-Herkunftskennzeichnung von Fleisch in verarbeiteten Produkten wird immer wahrscheinlicher. Beim Agrarrat in Brüssel erhielt

Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner für ihre Forderung die Unterstützung wichtiger EU-Mitgliedstaaten wie Frankreich und Großbritannien. Aigner verlangt als ersten Schritt die Angabe des Aufzuchtlandes für alle Fleischarten. Weitergehenden Aussagen zur Herkunft (z. B. Geburtsland des Tieres) steht bislang entgegen, dass es nur für Wiederkäuer eine Einzeltierkennzeichnung gibt. Eine ohnehin geplante Machbarkeitsstudie soll die Kommission von Ende 2013 auf den Sommer vorziehen. EU-Gesundheitskommissar Tonio Borg zeigte sich offen für diese Maßnahme und kündigte an, seinen Bericht bereits im September 2013 zu präsentieren. Das Papier wird nicht nur Empfehlungen zu Fleisch enthalten, sondern sich auch damit beschäftigen, ob es praktikabel ist, allgemein die Angabe der Herkunft von Zutaten, die mehr als die Hälfte des Endprodukts ausmachen, sowie von Milcherzeugnissen vorzuschreiben. Dennoch machte Borg klar, dass eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung den aktuellen Pferdefleischbetrug nicht verhindert hätte.

EU-Kommission legt Vorschlag für Novelle der Kontroll-Verordnung vor

(mm) Die geplante Novelle der europäischen Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (Nr. 882/2004, kurz "Kontroll-Verordnung") sieht insbesondere eine Einbeziehung der Kontrollbereiche Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz, Saatgut und forstliches Vermehrungsmaterial, tierische Nebenprodukte sowie Tierarzneimittel vor. Die Verordnung soll die Einfuhrkontrollen für Importware aus Staaten außerhalb der EU effizienter machen und den europäischen Überwachungsbehörden ermöglichen, die Anzahl ihrer Kontrollen und deren Ergebnisse zu veröffentlichen. Außerdem sollen Lebens- und Futtermittelunternehmen künftig stärker als bisher über Gebühren an den Kosten für amtliche Kontrollen beteiligt werden können. Ausnahmen könnte es für Kleinstunternehmen geben.

Engere Zusammenarbeit auf EU-Ebene führt offenbar zu mehr Verbrauchersicherheit

(mm) Insgesamt 2.278 Mal haben die Mitgliedstaaten im Jahr 2012 Maßnahmen im Zusammenhang mit gefährlichen Produkten (außer Lebensmitteln) ergriffen und über RAPEX, das EU-System zum raschen Informationsaustausch, gemeldet. Dies bedeutet eine Zunahme der Warnmeldungen um 26 % im Vergleich zum Jahr 2011, die auf eine bessere Durchsetzung durch die Behörden in den EU-Ländern zurückzuführen sein dürfte. Im Jahr 2012 waren Bekleidung, Textilien und Modeartikel (34 %) sowie Spielzeug (19 %) die Hauptproduktkategorien, die ein Eingreifen erforderten. Die am häufigsten im Zusammenhang mit diesen Produkten gemeldeten Risiken waren chemische, Erdrösselungs- und Verletzungsrisiken. China steht im Warnsystem nach wie vor ganz oben auf der Liste der Ursprungsländer. Im letzten Jahr entfielen 58 % der Meldungen über Produkte, die ein ernstes Risiko darstellen, auf China. Damit sich diese Situation verbessert, berät die EU auf bilateraler Ebene mit China über den zwischenbehördlichen Informationsaustausch und sonstige Kommunikationstätigkeiten. Die EU und China werden in Kürze eine Reihe von Videos mit Informationen zur Produktsicherheit veröffentlichen, die für chinesische Hersteller und europäische Einführer gedacht sind. Die fünf am häufigsten gemeldeten Produktkategorien im Jahr 2012: 34 % Bekleidung, Textilien und Modeartikel, 19 % Spielzeug, 11 % Elektrogeräte und -zubehör, 8 % Kraftfahrzeuge und 4 % Kosmetika. Meldungen, aufgeschlüsselt nach Ursprungsland des gemeldeten Produkts: 58 % China, einschließlich Hongkong, 17 % EU-27 und EWR-Länder, 11 % nicht bekannt und 14 % sonstige Länder.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 125/2013 der Kommission vom 13.02.2013 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 43/1 vom 14.02.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 144/2013 der Kommission vom 19.02.2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 in Bezug auf bestimmte önologische Verfahren und die

diesbezüglichen Einschränkungen sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 in Bezug auf die Eintragung dieser Verfahren in die Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und auf die Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor (ABl. EU L 47/56 vom 20.02.2013);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 175/2013 der Kommission vom 27.02.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich des Widerrufs der Zulassung für den Wirkstoff Didecyldimethylammoniumchlorid (ABl. EU L 56/4 vom 28.02.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 187/2013 der Kommission vom 05.03.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Ethylen (ABl. EU L 62/10 vom 06.03.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 188/2013 der Kommission vom 05.03.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Mandipropamid 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 (ABl. EU L 62/13 vom 06.03.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 190/2013 der Kommission vom 05.03.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Natriumhypochlorit (ABl. EU L 62/19 vom 06.03.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 196/2013 der Kommission vom 07.03.2013 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 hinsichtlich des neuen Eintrags für Japan in der Liste von Drittländern und Teilen von Drittländern, aus denen die Einfuhr von bestimmtem frischem Fleisch in die Europäische Union zugelassen ist (ABl. EU L 65/13 vom 08.03.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 200/2013 der Kommission vom 08.03.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Ametoctradin 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 67/1 vom 09.03.2013);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.11.2009 über kosmetische Mittel (ABl. EU L 342 vom 22.12.2009) (ABl. EU L 72/16 vom 15.03.2013);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 der Kommission vom 31.07.2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anhänge II, III und IV über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 234 vom 30.08.2008), (ABl. EU L 79/33 vom 21.03.2013);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 der Kommission vom 26.05.2011 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Biphenyl, Deltamethrin, Ethofumesat, Isopyrazam, Propiconazol, Pymetrozin, Pyrimethanil und Tebuconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 142 vom 28.05.2011), (ABl. EU L 79/34 vom 21.03.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 299/2013 der Kommission vom 26.03.2013 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. EU L 90/52 vom 28.03.2013);
- Empfehlung 2013/165/EU der Kommission vom 27.03.2013 über das Vorhandensein der Toxine T-2 und HT-2 in Getreiden und Getreideerzeugnissen (ABl. EU L 91/12 vom 03.04.2013);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 350/2013 der Kommission vom 17.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bixafen 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 108/9 vom 18.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 355/2013 der Kommission vom 18.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Maltodextrin 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 109/14 vom 19.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 356/2013 der Kommission vom 18.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Halosulfuron-methyl 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 109/18 vom 19.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 365/2013 der Kommission vom 22.04.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Glufosinat (ABl. EU L 111/27 vom 23.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 366/2013 der Kommission vom 22.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bacillus firmus I-1582 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 111/30 vom 23.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 367/2013 der Kommission vom 22.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Spodoptera littoralis Nucleopolyhedrovirus 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 111/33 vom 23.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 368/2013 der Kommission vom 22.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Helicoverpa armigera Nucleopolyhedrovirus 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 111/36 vom 23.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 373/2013 der Kommission vom 23.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Candida oleophila Stamm O 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 112/10 vom 24.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 375/2013 der Kommission vom 23.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Spiromesifen 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 112/15 vom 24.04.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 378/2013 der Kommission vom 24.04.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Paecilomyces fumosoroseus Stamm FE 9901 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 113/5 vom 25.04.2013);

- Durchführungsbeschluss 2013/205/EU der Kommission vom 25.04.2013 zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, vorläufige Zulassungen für die neuen Wirkstoffe Acequinocyl, Aminopyralid, Ascorbinsäure, Flubendiamid, gamma-Cyhalothrin, Ipconazol, Metaflumizon, Orthosulfamuron, Pseudomonas sp. Stamm DSMZ 13134, Pyridalil, Pyroxsulam, Spiromesifen, Thiencarbazon und Topramezon zu verlängern (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2013) 2246*), (ABl. EU L 117/20 vom 27.04.2013).

Bewertung von Phenylbutazon-Rückständen in Pferdefleisch

(mm) Im Zusammenhang mit dem jüngsten Pferdefleischskandal haben die Europäische Arzneimittelagentur (EMA) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein gemeinsames Positionspapier zur Problematik von Phenylbutazon-Rückständen in Pferdefleisch erarbeitet, das am 15.04.2013 auf der Homepage der Agenturen veröffentlicht wurde. In dem gemeinsamen Gutachten zur Problematik von Phenylbutazon-Rückständen in Pferdefleisch wird das Gefährdungspotenzial von Phenylbutazon beschrieben und die damit verbundenen gesundheitlichen Risiken für den Verbraucher nach Verzehr von belastetem Pferdefleisch bzw. mit Pferdefleisch verunreinigten Lebensmittel beurteilt. EFSA und EMA gelangen zu dem Schluss, dass die gefundenen Rückstände von Phenylbutazon in Pferdefleisch insgesamt ein nur geringes Gesundheitsrisiko für den Verbraucher darstellen, da sowohl die Expositionswahrscheinlichkeit als auch die Wahrscheinlichkeit für das Auftreten toxischer Effekte als gering anzusehen ist. Dennoch sind sich beide Behörden einig, dass es nicht möglich ist, eine gesundheitlich unbedenkliche Tagesdosis abzuleiten, so dass Phenylbutazon weiterhin als Tierarzneimittel für Lebensmittel liefernde Tiere verboten ist.

Darüber hinaus enthält das Gutachten Empfehlungen für zukünftige Maßnahmen um das Verbraucherrisiko weiter zu senken. Die Forderung der Überwachung durch EU-weite Kontrollen und die Veröffentlichung derer Ergebnisse wurde erneut bekräftigt (@ www.efsa.europa.eu).

Acrylamid - EFSA startet Aufruf zur Einreichung aktueller analytischer Daten

(mm) Die EFSA ruft Lebensmittelunternehmer und andere Interessengruppen auf, analytische Daten über das Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln und Getränken einzureichen, die ab 2010 außerhalb der amtlichen Kontrollen erhoben wurden. Diese Informationen sollen die Entwicklung der Risikobewertung der EFSA zu diesem Prozesskontaminanten unterstützen. Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der sich in stärkehaltigen Lebensmitteln während der Wärmebehandlung bildet, z.B. beim Rösten, Backen und Braten (@ www.efsa.europa.eu).

Aspartam-Gutachten auf November 2013 verschoben

(mm) Die EFSA und die Europäische Kommission sind übereingekommen, den Zeitrahmen für die von der Behörde vorgenommene vollständige Neubewertung von Aspartam zu verlängern, damit ausreichend Zeit zur Verfügung steht, um Rückmeldungen - einschließlich neuer Informationen aus der zum Gutachtenentwurf durchgeführten öffentlichen Konsultation - zu berücksichtigen und darauf einzugehen.

Ausgehend von den erhaltenen 200 Stellungnahmen haben Sachverständige des Wissenschaftlichen Gremiums der EFSA für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS-Gremium) Aspekte ihres Gutachtenentwurfs sowie wichtige Schritte ihrer wissenschaftlichen Vorgehensweise ermittelt, die sie gerne vor Abfassung der endgültigen Schlussfolgerungen näher erläutern möchten, darunter etwa die Formulierung von Unsicherheiten. So soll sichergestellt werden, dass die wissenschaftliche Beratung der EFSA die eingegangenen Informationen vollständig integriert, sowie denjenigen, die ein Interesse an dieser Arbeit haben, ein leichteres Verständnis hinsichtlich der Art und Weise, wie das Gremium zu seinen Schlussfolgerungen gelangte, ermöglicht werden (@ www.efsa.europa.eu).

Anthrachinon aus BfR-Empfehlungen für Lebensmittelverpackungen gestrichen

(mm) Der Stoff Anthrachinon kann bei der Erzeugung von Zellstoff eingesetzt werden. Im Zellstoff verbleibende Spuren des Stoffes können aus daraus hergestellten Verpackungspapieren oder -kartons auf Lebensmittel übergehen. Das BfR hat aufgrund eines in 2012 veröffentlichten Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Verwendung von Anthrachinon bei der Herstellung von Papieren für den Lebensmittelkontakt neu bewertet. Der EFSA zufolge können für Anthrachinon krebserregende Wirkungen nicht ausgeschlossen und das Gefährdungspotenzial bei Säugetieren nicht eindeutig bestimmt werden. Tierversuchsstudien zeigen, dass Anthrachinon krebserregend auf Niere und Leber wirken kann. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) stuft die Substanz als mögliches Kanzerogen für den Menschen („Group 2B“) ein. Für das Vorkommen von Anthrachinon in Lebensmitteln ist ein europäischer Rückstandshöchstgehalt (RHG) von 0,01 mg/kg Lebensmittel festgelegt, unabhängig davon, ob die Rückstände auf eine Pflanzenschutzanwendung zurückzuführen sind oder einen anderen Ursprung haben. Das BfR hat abgeschätzt, dass der Übergang von Anthrachinon aus Papieren und Kartons den zulässigen RHG von 0,01 mg/kg Lebensmittel überschreiten kann. Dem BfR liegen zudem Informationen zu Überschreitungen des zulässigen RHG für Anthrachinon in Tees vor, die auf die Anthrachinongehalte in den als Verpackungsmaterialien verwendeten Papieren und Kartons zurückgeführt werden können.

Das BfR zieht seine Empfehlung für die Verwendung von Anthrachinon bei der Herstellung von Papieren für den Lebensmittelkontakt zurück und wird sich für eine harmonisierte Einstufung der Gesundheitsgefahr des Stoffes im Rahmen der europäischen Chemikaliengesetzgebung (REACH-Verordnung) einsetzen. Der Stoff war bisher als Rohstoffadditiv (Beschleuniger für die Trennung von Lignin und Cellulose bei der Gewinnung von Cellulosefasern) in den BfR-Empfehlungen XXXVI „Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt“ und XXXVI/2 „Papiere, Kartons und Pappen für Backzwecke“ aufgeführt (@ www.bfr.bund.de).

Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen

(mm) Welche hohe Verantwortung mit der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen verbunden ist, hat ein Fall von akutem Brechdurchfall bei Kindergarten- und Schulkindern im Jahr 2012 gezeigt. Insgesamt waren nahezu 11.000 Erkrankungsfälle im Rahmen dieses bisher größten lebensmittelbedingten Ausbruches von Gastroenteritis in Deutschland aufgetreten. Nach dem Ergebnis der von Bund und Ländern durchgeführten Untersuchungen haben mit Noroviren verunreinigte tiefgefrorene Erdbeeren einer bestimmten Charge, die in verschiedenen Großküchen zubereitet worden waren, den Ausbruch verursacht. Das BfR hat daher sein Merkblatt „Sicher verpflegt“ mit Handlungsempfehlungen für bestimmte Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung aktualisiert, um auf dieses Risiko aufmerksam zu machen und empfiehlt, auf die Abgabe von Tiefkühlbeeren ohne ausreichende Wärmebehandlung bei der Verpflegung besonders empfindlicher Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtung zu verzichten. Publierte Daten vergangener Jahre machen deutlich, dass Noroviren auf tiefgefrorenen Beeren vorkommen und Krankheitsausbrüche auslösen können. Der labor diagnostische Nachweis von Noroviren in der für das Ausbruchsgeschehen im Herbst 2012 ursächlichen Charge tiefgefrorener Erdbeeren bestätigt diese Erkenntnis nun auch für Deutschland. Beeren können an verschiedenen Stellen ihrer Produktion mit Noroviren in Kontakt kommen, beispielsweise durch unsachgemäße Bewässerung oder Düngung. Weiterhin können mit Noroviren infizierte Personen das Virus während der Ernte oder Verpackung auf die Beeren übertragen. Bei tiefgefrorenen Beeren können darüber hinaus Noroviren über verunreinigtes Wasser, das während des Gefrierprozesses zugegeben wird, in die Beeren gelangen. Noroviren verursachen bei Menschen aller Altersgruppen akut beginnende Brechdurchfälle, die zu einem erheblichen Flüssigkeitsverlust führen können. Bei Säuglingen, Kleinkindern sowie alten und kranken Menschen können die Erkrankungen auch schwer verlaufen und vereinzelt tödlich enden. Nach derzeitiger Kenntnis ist davon auszugehen, dass nicht nur von rohen, sondern auch von bloß kurzzeitig oder ungleichmäßig erhitzten Speisen mit Tiefkühlbeeren ein hohes Infektionsrisiko ausgeht, wenn diese mit Noroviren kontaminiert sind. Ein Erhitzen auf Kerntemperaturen von über 90 °C scheint hingegen geeignet, möglicherweise vorhandene Viren vollständig zu inaktivieren (@ www.bfr.bund.de).

Erfolgreiche Forschungsstrategie zur Nanotechnologie schützt Mensch und Umwelt

(mm) Die Nanotechnologie gilt als die Fortschrittstechnologie des 21. Jahrhunderts. Sie ist hoch innovativ und dynamisch und eröffnet neue Chancen, Ressourcen zu schonen und Energie zu sparen. Aber wie bei jeder neuen Technologie werfen ihre potenziellen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit von Verbrauchern und Beschäftigten viele Fragen auf. Um die mit Nanomaterialien verbundenen offenen Fragen beantworten und ihre Chancen und Risiken gegeneinander abwägen zu können, haben die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Umweltbundesamt (UBA) bereits im Jahr 2007 eine Forschungsstrategie erarbeitet, in deren Fortschreibung und Entwicklung auch die Physikalisch-Technische Bundesanstalt (PTB) und die Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM) eingebunden sind. Jetzt liegt die erste Bilanz vor, für die der Stand von über 80 Forschungsprojekten zu Chancen- und Risikoaspekten der Nanotechnologie unter die Lupe genommen wurde. Erfolge lassen sich unter anderem bei der Entwicklung von Mess- und Testverfahren, der Ermittlung von Belastungen für Mensch und Umwelt sowie bei der Bewertung von Risiken verbuchen. Die 125 Seiten starke erste Bilanz zur gemeinsamen Forschungsstrategie der Ressortforschungseinrichtungen des Bundes „Nanotechnologie - Gesundheits- und Umweltrisiken von Nanomaterialien“ kann von den Internetseiten der Bundesbehörden heruntergeladen oder über die Seiten des BMU (Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit) bezogen werden (@ www.bfr.bund.de).

Mehrfachrückstände von Pflanzenschutzmitteln

(mm) Das Vorkommen von Mehrfachrückständen von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln führt immer wieder zur Besorgnis in der öffentlichen Wahrnehmung. Die zulässigen Rückstandsmengen (Rückstandshöchstgehalte) von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln dürfen die Gesundheit von Verbrauchern aber auch dann nicht beeinträchtigen, wenn mehrere Rückstände gleichzeitig oder kurz nacheinander aufgenommen werden. Noch fehlt allerdings eine allgemein akzeptierte Methode zur gesundheitlichen Bewertung solcher Mehrfachrückstände. Die kumulative Risikobewertung sollte einfach und transparent sein, damit sie routinemäßig in der regulatorischen Praxis eingesetzt werden kann. Zur Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten von Pestizidwirkstoffen auf EU-Ebene, in der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln und bei der gesundheitlichen Bewertung von Rückstandsproben durch die Überwachungsbehörden der Länder. In der EU wird derzeit ein solches Konzept wissenschaftlich erprobt. Auf einem BfR-Kolloquium zur Bewertung von Mehrfachrückständen von Pflanzenschutzmitteln auf Lebensmitteln diskutierten im März 2013 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler über ihre praktischen Erfahrungen mit der Anwendung dieses Konzepts. Das BfR hat auf dieser Veranstaltung ein alltagstaugliches Bewertungskonzept für Mehrfachrückstände vorgeschlagen, das kurzfristig von den Überwachungsbehörden angewendet werden könnte. Es empfiehlt für die Bewertung von Mehrfachrückständen in der regulatorischen Praxis folgendes: Das kumulative Risiko sollte mittels einer Bestimmung und Addition von Gefahrenindizes (Hazard Index, HI) für die Einzelwirkstoffe bewertet werden. Dies ist eine einfache und schnelle Methode, die aber gleichzeitig Verbraucher ausreichend schützt und die bei Bedarf durch weitere toxikologische Informationen schrittweise verfeinert werden kann. Der Hazard Index ist ein Maß dafür, wie weit der über ein Lebensmittel aufgenommene Rückstand eines Wirkstoffs an dessen toxikologische Grenzwerte (ADI, ARfD) heranreicht. Zudem sollten die kumulativen Bewertungsgruppen, in die die Einzelsubstanzen aufgrund ihrer toxikologischen Wirkung eingeordnet werden, nicht zu groß sein. Zur Abschätzung der kumulativen Exposition sollten vorzugsweise deterministische Verfahren verwendet werden (@ www.bfr.bund.de).

Erbrechen, Durchfall und Kälteschmerz nach Fischverzehr

(mm) Erster Ausbruch von Ciguatoxin-Vergiftungen nach Fischgenuss in Deutschland analytisch aufgeklärt. Vierzehn Fälle solcher Vergiftungen nach dem Verzehr von Red Snapper-Filets wurden dem Nationalen Referenzlabor für Marine Biotoxine und der Dokumentations- und Bewertungsstelle für Vergiftungen im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) von amtlichen Überwachungslaboren, vom Giftinformationszentrum Nord und anderen Gesundheits- und Veterinärbehörden Ende 2012 gemeldet. Auslöser sind Stoffwechselprodukte von Algen, die zu den sogenannten Dinoflagellaten gehören und auf Korallenriffen subtropischer und tropischer Meeresgebiete der Karibik, des Indischen Ozeans und des Pazifiks vorkommen. Diese Algen dienen pflanzenfressenden Fischen als Nahrung. Werden diese

kleinen Fische wiederum von Raubfischen gefressen, können sich die Toxine anreichern und so in die Nahrungskette des Menschen gelangen. Ciguatoxin-Vergiftungen gehören nach Informationen des BfR zu den häufigsten Fischvergiftungen weltweit. Diese waren bisher aber auf bestimmte Regionen der Welt begrenzt. Bedingt durch den weltweiten Handel mit tropischem und subtropischem Fisch muss auch in Deutschland mit einem vermehrten Auftreten solcher Vergiftungen gerechnet werden. Reste aus den von Erkrankten verzehrten Fischgerichten sowie Nachproben der Fischchargen wurden vom BfR an das Europäische Referenzlabor für Marine Biotoxine in Vigo (Spanien) gesandt. Mit der dort 2012 entwickelten Analysemethode wurde bestätigt, dass die Fischproben Ciguatoxine enthielten. Ob Fische Ciguatoxine enthalten oder nicht, kann der Verbraucher nicht erkennen. Belastungen mit Ciguatoxinen können nicht durch Braten oder Kochen reduziert werden. Eine Minimierung des Risikos ist folglich nur möglich, wenn aus subtropischen bzw. tropischen Gewässern nur Fisch in Verkehr gebracht wird, dessen Fanggebiete weit von Korallenriffen entfernt liegen oder wenn ganz auf den Verzehr von Raubfischen aus diesen Gewässern verzichtet wird. Auch muss die Herkunft der Fischprodukte lückenlos dokumentiert und rückverfolgbar sein. Nach einer Vergiftung mit Ciguatoxinen treten innerhalb weniger Stunden erste Symptome wie Übelkeit, Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall auf, die auch typisch für andere Lebensmittelinfektionen sein können. Diese Symptome werden schon bald begleitet bzw. abgelöst von den charakteristischen neurologischen Empfindungsstörungen an der Haut, wie Taubheitsgefühl an Händen und Füßen, Muskelschmerzen, körperlicher Schwäche und vor allem einer Störung des Warm-Kalt-Empfindens. Die letztgenannten Symptome können zum Teil über Wochen bis Monate anhalten. Eine spezifische Therapie gibt es bislang nicht (@ www.bfr.bund.de).

Kochen in Großküchen: Speisen sicher zubereiten

(mm) Lebensmittel können krank machen, wenn sie mit Bakterien, Viren oder Parasiten verunreinigt sind. Jedes Jahr werden in Deutschland rund 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch Mikroorganismen in Lebensmitteln verursacht werden, die Dunkelziffer liegt vermutlich noch höher. Um Erkrankungen durch Mikroorganismen in Lebensmitteln zu vermeiden, müssen bei der Lagerung und Zubereitung von Speisen unbedingt Hygieneregeln eingehalten werden. Das gilt in besonderem Maß für die Küchenpraxis in der Gemeinschaftsgastronomie. Zusammen mit dem aid infodienst hat das BfR Hygieneregeln für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Großküchen zusammengefasst und als Merkblatt in acht Sprachen veröffentlicht.

Essen soll schmecken - und nicht krank machen. Darauf möchten sich Verbraucher verlassen können, wenn sie beispielsweise in Kantinen oder Mensen eine Mahlzeit bestellen oder in Einrichtungen wie Krankenhäusern oder Schulen verpflegt werden. Voraussetzung dafür ist der sorgfältige und hygienische Umgang des Küchenpersonals mit den Lebensmitteln. Um eine Verunreinigung von Lebensmitteln mit krankmachenden Mikroorganismen zu vermeiden, müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowohl die Anforderungen an die Personalhygiene als auch an die Lebensmittel- und Küchenhygiene kennen und umsetzen. Ziel ist es zum einen eine Übertragung von Krankheitserregern vom Mensch auf das Lebensmittel zu verhindern. Dazu gehören Maßnahmen wie das regelmäßige und sorgfältige Händewaschen oder die strikte Trennung von Privat- und Arbeitskleidung. Außerdem dürfen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Küche nicht betreten, wenn sie an Krankheiten leiden, die über Lebensmittel übertragen werden können. Zum anderen müssen Maßnahmen getroffen werden, die die Vermehrung von Keimen in Lebensmitteln und deren Übertragung von einem Lebensmittel auf andere unterbinden. Dazu zählen beispielsweise das richtige Kühlen und Heißhalten der Lebensmittel sowie die getrennte Aufbewahrung von rohen und gegarten Lebensmitteln. Zudem führt ein ausreichendes Erhitzen der Speisen vor dem Verzehr dazu, dass die meisten Mikroorganismen abgetötet werden. Weitere Informationen haben das BfR und der aid infodienst in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ veröffentlicht. Das Merkblatt liegt in den Sprachen Deutsch, Englisch, Italienisch, Polnisch, Russisch, Türkisch, Arabisch und Chinesisch vor und kann kostenfrei von den Internetseiten des BfR und des aid infodienstes heruntergeladen werden (@ www.bfr.bund.de).

Weichmacher DEHP wird hauptsächlich über Lebensmittel aufgenommen

(mm) Lebensmittel stellen einen bedeutenden Übertragungsweg des Weichmachers DEHP dar. DEHP ist die Abkürzung für Di(2-ethylhexyl)phthalat. Die Substanz gehört zu den am häufigsten verwendeten

Weichmachern. Sie hält Kunststoffprodukte aus PVC geschmeidig. DEHP wurde von der Europäischen Union, wie einige andere Phthalate auch, als reproduktionstoxisch eingestuft. Es bestehen hinreichende Anhaltspunkte für die Annahme, dass DEHP durch seine hormonähnliche Wirkung die menschliche Fortpflanzungsfähigkeit beeinflussen bzw. zu schädlichen Wirkungen auf die Entwicklung von Kindern im Mutterleib führen kann. Der Stoff, der Kunststoffe flexibel macht, wird in der Umwelt sowie im menschlichen Urin nachgewiesen. Dies ist unerwünscht, da der Stoff schädigende Wirkungen auf die Fortpflanzungsorgane hat und dadurch die Fortpflanzungsfähigkeit und die Entwicklung des Kindes im Mutterleib beeinträchtigen kann. In Spielzeug oder Kosmetika darf DEHP daher nicht mehr eingesetzt werden. Insgesamt ist die Aufnahmemenge bei fast allen Menschen gering und es besteht daher in der Regel kein Gesundheitsrisiko. Kleinkinder können im ungünstigen Fall stärker belastet sein, da sie DEHP nicht nur über die Nahrung, sondern auch über den Hausstaub am Boden und über Gegenstände aufnehmen, die sie in den Mund stecken. Allerdings werden auch über diesen Weg meist nur geringe Mengen aufgenommen. Für einen geringen Teil der Bevölkerung kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass die gesundheitlich tolerierbaren Aufnahmemengen überschritten werden. Diese Ergebnisse zeigt eine neue Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) im Auftrag des Umweltbundesamtes (UBA). Auf Grundlage aktueller Daten zum Lebensmittelverzehr und gemessenen DEHP-Gehalten in Lebensmitteln und Verbraucherprodukten wurde untersucht, wie viel DEHP aufgenommen werden kann. Die Ergebnisse stimmen gut mit bisher durchgeführten Messungen von DEHP-Abbauprodukten im menschlichen Körper überein. Jugendliche und Erwachsene nehmen DEHP hauptsächlich über Lebensmittel auf. Die Aufnahmemenge ist für die große Mehrheit der Verbraucher in der Regel aber gering, so dass kein Gesundheitsrisiko besteht. Die Werte liegen im Mittel unterhalb der Menge, die täglich ein Leben lang ohne gesundheitliches Risiko aufgenommen werden kann. Außerdem werden Weichmacher wie DEHP aus dem Körper schnell wieder ausgeschieden.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat für DEHP eine tägliche Menge von maximal 50 Mikrogramm festgelegt, die ein Leben lang je Kilogramm Körpergewicht aufgenommen werden kann (Tolerable Daily Intake, TDI-Wert), ohne dass eine gesundheitsschädliche Wirkung eintritt. Beim Verzehr von Lebensmitteln nehmen Jugendliche und Erwachsene in Deutschland derzeit durchschnittlich 13-21 Mikrogramm DEHP je Kilogramm Körpergewicht auf. Wenn allerdings Lebensmittel mit dauerhaft sehr hohen DEHP-Gehalten verzehrt werden, kann der TDI-Wert im ungünstigen Fall nach Schätzung des BfR zeitweise auch überschritten werden. Dies ist bei etwa einem Prozent der Verbraucher der Fall.

Alle Grundnahrungsmittel wie Fleisch, Fett, Getreide, Obst, Gemüse und Milch bzw. Milchprodukte können mit der Chemikalie belastet sein. Im Vergleich zu loser, unverarbeiteter Ware wiesen fetthaltige Würzsoßen wie Mayonnaise und ölhaltige Fertigprodukte wie Gemüse und Fisch aus Gläsern und ölhaltigen Konserven in den in dieser Studie berücksichtigten Produkten wesentlich höhere DEHP-Werte auf. Lebensmittel können DEHP und andere Weichmacher insbesondere während der Verarbeitung oder aus ihrer Verpackung aufnehmen. Daher wurde 2007 die Verwendung von DEHP als Weichmacher in Verpackungen fetthaltiger Lebensmittel verboten. Ab 2015 darf DEHP nach der EU-Chemikalienverordnung REACH in der EU nicht mehr ohne Zulassung für die Herstellung von Verbraucherprodukten verwendet werden. Da der Stoff jedoch durch Importprodukte weiterhin eingeführt werden darf und in der Umwelt weit verbreitet ist, lässt sich nicht ausschließen, dass Spuren davon in Lebensmitteln vorkommen können.

Die DEHP-Aufnahme bei Kindern erfolgt etwa zur Hälfte über die Nahrung. Weitere Eintragspfade sind der Hausstaub und Verbraucherprodukte sowie Spielzeug. Das betrifft insbesondere Kinder, die sich viel auf dem Fußboden aufhalten. Bei ihnen kann die DEHP-Aufnahme dadurch höher sein als bei Jugendlichen und Erwachsenen. In dieser Studie wurde als mittlere Gesamtexposition für Kinder eine Aufnahmemenge von 15-44 Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht und Tag geschätzt. Diese durchschnittliche Aufnahmemenge liegt unterhalb des TDI-Wertes.

Die Aufnahme von DEHP lässt sich im Alltag mit einfachen Verzehr- und Hygienemaßnahmen verringern. Hierzu gehört, dass Speisen häufiger frisch zubereitet, wenig Fertigprodukte verwendet sowie Produktmarken öfter gewechselt werden. Denn gleiche Lebensmittel können je nach Herkunft unterschiedliche Mengen an DEHP enthalten. Außerdem empfiehlt es sich, Böden und Teppichböden häufiger zu reinigen. Für Kleinkinder ist es wichtig, dass sie möglichst nur Sachen in den Mund

nehmen, die dafür gedacht sind. Obwohl der Stoff in Spielzeug und Kinderartikeln seit 1999 verboten ist, wird er gelegentlich in solchen Produkten nachgewiesen, wie die Meldungen des europäischen Schnellwarnsystems RAPEX zeigen. Auch älteres Spielzeug, das vor in Kraft treten des Verbots auf den Markt kam, kann DEHP enthalten (@ www.bfr.bund.de).

Benzol in Erfrischungsgetränken und Karottensäften

(mm) Benzol stammt hauptsächlich aus Brennstoffen und Verbrennungsprozessen. Verbraucher nehmen Benzol vor allem über die Atemluft auf. Die Substanz kann aber als Verunreinigung auch in Trinkwasser oder in Lebensmitteln enthalten sein. Benzol wurde auch in alkoholfreien Erfrischungsgetränken sowie in Karottensäften für Säuglinge und Kleinkinder nachgewiesen. Bei Erfrischungsgetränken kann der Zusatz des Konservierungsmittels Benzoesäure zur Bildung von Benzol im Getränk führen, wenn gleichzeitig auch Ascorbinsäure enthalten ist. Bei Karottensäften für Säuglinge und Kleinkinder gibt es Hinweise darauf, dass ein langes Erhitzen des Produkts auf über 100 °C zum Zwecke der Sterilisation der Grund für die Benzolbildung ist. Die Substanz kann unter diesen Bedingungen aus natürlichen Inhaltsstoffen der Karotte entstehen. Entscheidend für die Bewertung der gesundheitlichen Relevanz einer möglichen Benzol-Aufnahme ist die Betrachtung der Gesamtexposition gegenüber Benzol aus allen Quellen. Den größten Anteil an der Gesamtexposition von Benzol hat die Aufnahme mit der Atemluft. Dagegen ist der Beitrag der Benzolaufnahme aus Erfrischungsgetränken und Karottensäften bei Benzolgehalten von wenigen Mikrogramm (µg) pro Liter Getränk und üblichen Verzehrsmengen vergleichsweise gering. Das trifft entsprechend auch auf die gesundheitlichen Risiken zu, die mit dem Konsum solcher Getränke verbunden sind. Das BfR stimmt darin mit Bewertungsbehörden anderer Länder überein. Da Benzol aber krebserregend ist und das Erbgut verändern kann, ist es grundsätzlich unerwünscht und sollte in Lebensmitteln so weit wie möglich reduziert werden.

Das BfR hat Fragen und Antworten zu Benzol in Erfrischungsgetränken und Karottensäften zusammengefasst und am 15.05.2013 auf seiner Homepage veröffentlicht (@ www.bfr.bund.de).

DIN´s geändert

(mm) Im Oktober 2012 wurde die überarbeitete DIN 10523 Lebensmittelhygiene-Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich herausgegeben. Die Änderungen gegenüber der DIN aus dem Jahre 2007 betreffen die Aktualisierungen der Rechtsvorschriften und technischen Regeln. Weiterhin wurde der Abschnitt B.1.1 über Allgemeines zur Schädnerbekämpfung überarbeitet und ergänzt. Die geänderte DIN 10519 Lebensmittelhygiene-Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel-Hygieneanforderungen wurde im April 2013 veröffentlicht. Gegenüber der DIN aus dem Jahr 2010 wurde die Einleitung an die aktuelle Rechtsprechung angepasst. Zudem wurde im Abschnitt 4 (Anforderungen) ein Hinweis auf die DIN 1672-2 (Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsgrundsätze) aufgenommen. Des Weiteren erfolgten Aktualisierungen der normativen Verweisungen und zitierten Rechtsvorschriften (@ www.beuth.de).