

Deutschland

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2018 veröffentlicht

(ib) Wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) am 19.09.2019 mitteilte, lagen mehr als 70 % der festgestellten Verstöße bei den durchgeführten Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachung 2018 im Bereich der Betriebshygiene und dem Hygienemanagement. Dabei wurden 504.730 Betriebe unangekündigt durch die Lebensmittelkontrolleure der Länder überprüft. Behörden untersuchten zudem 366.986 Proben, von denen 97,6 % auf Lebensmittel und 2,4 % auf Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt entfielen. Primärer Beanstandungsgrund war mit 49,7 % aller Beanstandungen der Verstoß gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene, dicht gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement der Betriebe mit 23,5 %. Die meisten Verstöße wurden im Bereich der Dienstleistungsbetriebe, insbesondere Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kantinen verzeichnet. Im Rahmen der Probenuntersuchungen wurden 13 % der 366.986 überprüften Proben von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt beanstandet. Im Vergleich zur Lebensmittelüberwachung des vergangenen Jahres 2017 (12,9 %) blieb die Zahl damit konstant. Die meisten Verstöße wurden dabei im Bereich der „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“, darunter Schlankheits- und Nahrungsergänzungsmittel sowie „Zuckerwaren“ festgestellt. Häufigster Anlass für Beanstandungen waren Verstöße gegen Kennzeichnungs- und Aufmachungsvorschriften sowie mikrobiologische Verunreinigungen. (www.bvl.bund.de)

Sachstandsbericht aus der Lebensmittelbuchkommission: Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

(ib) Der Fachausschuss „Fische und Fischerzeugnisse“ der Deutschen Lebensmittelbuchkommission berichtet über die Aktualisierung der „Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“. Die erste Überprüfung im Jahr 2014 hat ergeben, dass der noch geltende Leitsatz, der zum überwiegenden Teil aus den 1970er- und 80er-Jahren stammt, einer „Generalüberholung“ bedurfte. Zur besseren Übersicht und aufgrund der steigenden Marktbedeutung von Krebs- und Weichtieren wird der aktuelle Leitsatz in zwei aufgeteilt, und zwar in „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ und „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere“. Die Inhalte werden um Qualitätsbeschreibungen wie die sensorischen Eigenschaften und mögliche Verarbeitungsfehler ergänzt. Warenkundliche Darstellungen und Sachverhalte wurden aufgenommen. Aktuelle gesetzliche Entwicklungen und internationale Normen fanden dabei Berücksichtigung. Die Beschreibungen der Beschaffenheitsmerkmale von Fischerzeugnissen wurden einheitlich formuliert, die Fußnoten aktualisiert und ein Anhang zu eingetragenen geschützten geographischen Angaben und zu garantiert traditionellen Spezialitäten bei Fisch und Fischerzeugnissen erstellt. Die Beschlussvorlage der „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ enthält auch detaillierte Ausführungen zu Fischfilets und den daraus hergestellten Filetteilen. Eine Beschreibung der Schlemmerfilets wurde eingefügt, da diese Produktgruppe Marktbedeutung hat. Die Begriffsbestimmungen und Kategorien von Krebs- und Weichtieren sowie von Teilen dieser Tiere wurden unter enger Anlehnung an die Systematik und an die Formulierungen in den neuen Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse verfasst. (www.bmel.de)

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechts

(ib) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 15.08.2019 (BGBl. I S. 1294).

Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.02.1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 5 Absatz 15 des Gesetzes vom 21.06.2019 (BGBl. I S. 846).

EU

Europarechtliche Bestimmungen

(ib) Im Folgenden werden neue relevante europarechtliche Bestimmungen genannt, und deren Inhalt wird jeweils stichpunktartig angedeutet:

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1272 der Kommission vom 29.07.2019 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel und des Durchführungsbeschlusses (EU) 2017/2078 zur Genehmigung einer Erweiterung des Verwendungszwecks von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 201/3 vom 30.07.2019)
- Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1272 vom 29.07.2019 wurden die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 und der Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2078 wie folgt berichtigt: In der Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wird für das zugelassene neuartige Lebensmittel „Extrakt von *Echinacea purpurea* aus Zellkulturen“ in der Spalte „zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften“ und in der Tabelle 2 in der Spalte „Spezifikationen“ der Name der Zellkulturen „HTN®Vb“ durch den Namen „EchiPure-PC™“ ersetzt. In den Spezifikationen für „Hefe-Beta-Glucane“ sind im Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2078 die Messeinheiten für Schwermetalle fälschlicherweise in mg/g anstatt in mg/kg angegeben. Diese wurden auch in die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 übertragen und sind nunmehr in den Einträgen der Tabelle 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 und im Anhang I des Durchführungsbeschlusses (EU) 2017/2078 bei den Einträgen für Blei, Arsen, Quecksilber und Cadmium entsprechend richtiggestellt. Die Verordnung trat zum 19.08.2019 in Kraft.
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1294 der Kommission vom 01.08.2019 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Betain als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 204/19 vom 02.08.2019)

- Es geht um die Genehmigung des Inverkehrbringens von Betain als neuartiges Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) 2015/2283. Betain genügt dabei den Kriterien des Artikels 12 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283, insbesondere als Zutat in Getränkpulvern, isotonischen Getränken, Protein- und Getreideriegeln und Lebensmitteln als Mahlzeiteratz für Sportler sowie in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder.
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1314 der Kommission vom 02.08.2019 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels Lacto-N-neotetraose, hergestellt mit Escherichia coli K-12, gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 205/4 vom 05.08.2019)
- Mit der Verordnung wurde die Änderung der Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels Lacto-N-neotetraose, hergestellt mit Escherichia coli K-12, genehmigt, um die Energie- und Umweltbelastung durch das Herstellungsverfahren für Lacto-N-neotetraose zu verringern und die Kosten pro erzeugter Einheit zu senken. Die Änderungen betreffen eine Verringerung des Gehalts an Lacto-N-neotetraose von gleich oder größer als 92 % auf gleich oder größer als 80 %, die Erhöhung des Gehalts an kleineren Sacchariden im neuartigen Lebensmittel und einen veränderten Herstellungsprozess, bei dem der Schritt der Reinigung durch Kristallisation durch eine Sprühtrocknung ersetzt wird.
- Durchführungsverordnung 2019/1686 der Kommission vom 08.10.2019 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von basischem Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 258/13 vom 09.10.2019)
- Mit der Verordnung wurde die Erweiterung der Verwendungszwecke von basischem Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 genehmigt. Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch stünde bei den beantragten erweiterten Verwendungen und Verwendungsmengen in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und in Nahrungsmitteln für Säuglinge bis zu zwölf Monaten mit Artikel 12 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 in Einklang. Die mögliche Aufnahme würde sich auch durch die Erweiterung der Verwendungszwecke nicht erhöhen. Es sei daher angezeigt, diese Erweiterung der Verwendungszwecke bei den zugelassenen Verwendungen von basischem Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel aufzunehmen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2019/1338 der Kommission vom 08.08.2019 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 209/5 vom 09.08.2019)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/706 der Kommission vom 07.05.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Carvon 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. L 120 vom 08.05.2019), (ABl. EU L 233/26 vom 10.09.2019)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1090 der Kommission vom 26.06.2019 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Dimethoat 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. L 173 vom 27.06.2019), (ABl. EU L 235/11 vom 12.09.2019)
- Verordnung (EU) 2019/1559 der Kommission vom 16.09.2019 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyflufenamid, Fenbuconazol, Fluquinconazol und Tembotrion in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 239/1 vom 17.09.2019)
- Verordnung (EU) 2019/1561 der Kommission vom 17.09.2019 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von Chlormequat in Kulturpilzen (ABl. EU L 240/1 vom 18.09.2019)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2019/1562 der Kommission vom 16.09.2019 zur Änderung der Entscheidungen 2007/305/EG, 2007/306/EG und 2007/307/EG hinsichtlich des Toleranzzeitraums für Spuren von Ms1×Rf1 (ACS-BNØØ4-7×ACS-BNØØ1-4)-Hybrid-Raps, Ms1×Rf2 (ACS-BNØØ4-7×ACS-BNØØ2-5)-Hybrid-Raps und Topas 19/2 (ACS-BNØØ7-1)-Raps sowie von daraus gewonnenen Erzeugnissen (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2019] 6524), (ABl. EU L 240/13 vom 18.09.2019)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2019/1579 der Kommission vom 18.09.2019 zur Änderung der Entscheidungen 2008/933/EG, 2009/813/EG, 2009/814/EG und des Beschlusses 2010/429/EU sowie der Durchführungsbeschlüsse 2012/82/EU, 2012/83/EU, 2012/347/EU, 2013/649/EU, (EU) 2015/683, (EU) 2015/684, (EU) 2015/685, (EU) 2015/686, (EU) 2015/687, (EU) 2015/688, (EU) 2015/689, (EU) 2015/693, (EU) 2015/695, (EU) 2015/696, (EU)

2015/700, (EU) 2015/701, (EU) 2015/2279, (EU) 2015/2281, (EU) 2016/1216, (EU) 2016/1217, (EU) 2017/1207, (EU) 2018/1111, (EU) 2018/2045 und (EU) 2018/2046 hinsichtlich des Vertreters des Inhabers der Zulassungen für das Inverkehrbringen bestimmter genetisch veränderter Lebensmittel und Futtermittel in der Union (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2019] 6520), (ABl. EU L 244/8 vom 24.09.2019)

- Verordnung (EU) 2019/1582 der Kommission vom 25.09.2019 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Imazalil in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 246/1 vom 26.09.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1589 der Kommission vom 26.09.2019 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Amidosulfuron, beta-Cyfluthrin, Bifenox, Chlortoluron, Clofentezin, Clomazon, Cypermethrin, Daminozid, Deltamethrin, Dicamba, Difenconazol, Diflubenzuron, Diflufenican, Fenoxaprop-P, Fenpropidin, Fludioxonil, Flufenacet, Fosthiazat, Indoxacarb, Lenacil, MCPA, MCPB, Nicosulfuron, Picloram, Prosulfocarb, Pyriproxyfen, Thiophanatmethyl, Triflursulfuron und Tritosulfuron (ABl. EU L 248/24 vom 27.09.2019)
- Delegierter Beschluss (EU) 2019/1597 der Kommission vom 03.05.2019 zur Ergänzung der Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine gemeinsame Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen (ABl. EU L 248/77 vom 27.09.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1604 der Kommission vom 27.09.2019 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. EU L 250/14 vom 30.09.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1605 der Kommission vom 27.09.2019 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bacillus subtilis Stamm IAB/BS03 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 250/49 vom 30.09.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1606 der Kommission vom 27.09.2019 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Methiocarb 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 250/53 vom 30.09.2019)

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1675 der Kommission vom 04.10.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff *Verticillium albo-atrum* Stamm: WCS850 als Wirkstoff mit geringem Risiko gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 257/6 vom 08.10.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1690 der Kommission vom 09.10.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Alpha-Cypermethrin als Substitutionskandidat 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 259/2 vom 10.10.2019)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1714 der Kommission vom 30.09.2019 zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 136/2004 und (EG) Nr. 282/2004 betreffend das Muster des Gemeinsamen Veterinärdokuments für die Einfuhr von Erzeugnissen und Tieren sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 betreffend das Muster des gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs (ABl. EU L 261/1 vom 14.10.2019)

EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel: Deutschland hat im EU-Vergleich mit 363 Fällen die meisten Risikofälle gemeldet

(ib) Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) hat am 17.09.2019 seinen Bericht für das Jahr 2018 veröffentlicht. Da die EU einen der höchsten Lebensmittelstandards der Welt gewährleistet, ist das RASFF ein wichtiges Instrument zur Sicherstellung des Informationsflusses zwischen seinen Mitgliedern und der Ermöglichung einer schnellen Reaktion, wenn in der Lebensmittelkette Risiken für die öffentliche Gesundheit festgestellt werden. Im Jahr 2018 wurden von den Mitgliedstaaten insgesamt 3.699 Fälle von Lebens- oder Futtermittelrisiko gemeldet, von denen 1.118 sogar ein schwerwiegendes Gesundheitsrisiko aufwiesen und ein schnelles Handeln der Lebensmittelunternehmen und -behörden erforderten. Deutschland meldete mit 363 Fällen im EU-Vergleich die meisten Risikofälle. Mittels des RASFF konnte vor allem ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch aufgeklärt werden. Nachdem bereits Finnland im Januar 2018 über einen Fund von *Listeria monocytogenes* in Mais und auch anderem kontaminiertem Gemüse informierte und über 300 weitere Meldungen aus ganz Europa und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) folgten, konnten die Lieferwege des Maises rekonstruiert, die betroffenen Produkte vom Markt genommen und weitere Gesundheitsrisiken verhindert werden. Beanstandungen erfolgten zudem wegen Überschreitung der Migrationsgrenzwerte für Melamin in Bambusgeschirr, durch die ein nicht akzeptabler Übergang von Melamin aus dem Kunststoff auf das Lebensmittel stattfand. Zudem vermittelte die Aufmachung beim Verbraucher den Eindruck, das Bambusgeschirr würde ausschließlich aus Bambusfasern und Maisstärke hergestellt, nicht aber, dass es zu einem erheblichen Anteil aus dem Kunststoff Melamin-

Formaldehydharz bestünde. Weitere Beanstandungen erfolgten zudem auch wegen Pilzgiften in Nüssen und Quecksilber in Fischprodukten. (www.bvl.bund.de)

„Operation Gurke“: EU-Polizeibehörde Europol hat 90.000 Tonnen verdächtiger Bio-Lebensmittel beschlagnahmt

(ib) Die EU-Polizeibehörde Europol hat im Rahmen der Untersuchung „Opson VIII“ 90.000 Tonnen verdächtiger Bio-Lebensmittel – darunter insbesondere Sonnenblumen, Mais, Sojabohnen, Äpfel, Weizen, Beeren und Kokosmilch – sichergestellt, die in Europa verkauft werden sollten. Der Beschlagnahme lag die Vermutung zugrunde, bei den konfiszierten Produkten handele es sich nicht um Bio-Produkte, sodass die Maßnahme auf eine Identifizierung von Vertreibern falscher Bio-Lebensmittel zielte. Gedacht war die falsche Bio-Ware vor allem für den deutschen, britischen, französischen und dänischen Markt. Festgestellt wurden im Rahmen der Untersuchungen durch Europol insbesondere mehrere Gesetzeswidrigkeiten, darunter die Benutzung „nicht-autorisierter Substanzen“, die Verbreitung konventioneller Lebensmittel auf dem Bio-Markt sowie Dokumentenfälschung. Laut Europol dauern die Untersuchungen weiter an. Der Fall wurde zudem an die zuständigen Behörden übergeben, ein gerichtliches Urteil ist bislang noch nicht gefällt.

Wissenschaftliche Artikel

Aktualisierung der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Arbeit nach zehn Jahren und 34 Nährstoffen beendet

(ib) Nachdem die Europäische Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zunächst ersucht hatte, die zuletzt in den 1990er-Jahren festgelegten Werte für Makronährstoffe wie Proteine und Kohlenhydrate sowie für alle Vitamine und Mineralstoffe zu aktualisieren, nahmen Ernährungswissenschaftler der EFSA im Jahre 2009 ihre Arbeit auf und veröffentlichten regelmäßige Auswertungen ihrer wissenschaftlichen Erkenntnisse, darunter insbesondere die von der EFSA festgelegten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, d.h. wissenschaftlich fundierte Referenzwerte für die tägliche Nährstoffaufnahme gesunder Populationen. Wie die EFSA mitteilte, dienen die festgelegten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr vor allem politischen Entscheidungsträgern zur Festlegung lebensmittelorientierter Ernährungsleitlinien, Risikomanagern zur Festlegung von Referenzwerten in der Lebensmittelkennzeichnung sowie Ernährungs- und Gesundheitsexperten bei der Ernährungsbewertung oder Ernährungsplanung. Die zuletzt veröffentlichten Referenzwerte für die Zufuhr von Natrium und Chlorid von insgesamt 34 veröffentlichten Nährstoffen markieren jedoch das Ende der zehnjährigen Arbeit der Ernährungswissenschaftler der EFSA. Eine Zusammenstellung aller wissenschaftlichen Gutachten der EFSA zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr findet sich unter <http://www.efsa.europa.eu/en/interactive-pages/drvs>. (www.efsa.europa.eu)

Alter für die Einführung von Beikost bei Säuglingen

(ib) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat auf Bitten der Europäischen Kommission eine umfassende Auswertung der wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Bestimmung des Alters von Säuglingen, das für die Etikettierung von auf dem EU-Markt befindlicher Getreidebeikost und anderer verarbeiteter Säuglingsnahrung verwendet werden kann, abgeschlossen. Aus

Ernährungsgründen benötigen die meisten Säuglinge zusätzlich zur Muttermilch und/oder Milchnahrung eine Beikost ab einem Alter von etwa sechs Monaten. Aufgrund der Abhängigkeit von den Eigenschaften und der Entwicklung des einzelnen Kindes kann jedoch keine allgemeine Aussage zum genauen Alter getroffen werden, ab dem alle in Europa lebenden Säuglinge eine Beikost erhalten sollten. Die Mehrzahl der Säuglinge benötige laut Angaben der EFSA bis etwa sechs Monaten keine Beikost, da das ausschließliche Stillen bis zu diesem Alter ausreichend Nährstoffe liefere. Säuglinge, bei denen das Risiko eines Eisenmangels besteht, könnten jedoch von eisenhaltiger Beikost, die vor dem Alter von sechs Monaten eingeführt wird, profitieren. Aus den wissenschaftlichen Erkenntnissen ließen sich keine Rückschlüsse darauf ziehen, ob die Einführung von Beikost vor dem Alter von sechs Monaten gesundheitsschädlich oder gesundheitsfördernd sei. Jedoch sei auf eine altersgerechte Konsistenz der Beikost, eine ernährungsgemäße Adäquanz, der Entsprechung nationaler Ernährungsempfehlungen und der Zubereitung der Beikost unter Beachtung der richtigen Hygienemaßnahmen zur Verringerung des Infektionsrisikos zu achten. (www.efsa.europa.eu)

Kumulative Risikobewertung von Pestiziden: Häufig gestellte Fragen (FAQ)

(ib) Am 17.09.2019 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) häufig gestellte Fragen (FAQ) zum Thema „Kumulative Risikobewertung von Pestiziden“ und ihre Antworten. Ausschlaggebender Grund für die Arbeit der EFSA an der kumulativen Risikobewertung sind die Risiken, die sich für Verbraucher durch Pestizidrückstände in Lebensmitteln ergeben. Derzeit werden diese Risiken noch für jedes Pestizid einzeln bewertet. Eine Reihe von Pestiziden könnten in Kombination – und damit kumulativ – jedoch größere Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben als einzeln. Dafür hat die EFSA Methoden zur Durchführung kumulativer Risikobewertungen von Pestizidrückständen in Lebensmitteln entwickelt. Im Rahmen dessen wurden zwei kumulative Risikobewertungen von Pestizidrückständen durchgeführt, darunter die Untersuchung der chronischen Auswirkungen auf das Schilddrüsen- und das Nervensystem und der akuten Auswirkungen auf das Nervensystem. Im Ergebnis lag das Risiko einer kumulativen ernährungsbedingten Exposition für Verbraucher unter dem Schwellenwert, ab dem die von der Europäischen Kommission und in den EU-Mitgliedstaaten festgelegten Regulierungsmaßnahmen ausgelöst werden. Herangezogen wurden für die Untersuchung Daten aus der amtlichen Überwachung von Pestizidrückständen in Lebensmitteln aus den Jahren 2014, 2015, 2016 sowie Verzehrdaten von zehn Verbrauchergruppen (Kleinkinder, andere Kinder und Erwachsene aus unterschiedlichen EU-Mitgliedstaaten). Das nationale Institut für öffentliche Gesundheit und Umwelt (RIVM) der Niederlande hat im Rahmen einer Partnerschaftsvereinbarung mit der EFSA zudem das Risikobewertungsinstrument „Monte Carlo“ (*Monte Carlo Risk Assessment Tool*, MRCA) entwickelt, das für die Durchführung der Bewertungen der Exposition des Nervensystems und der Schilddrüse eingesetzt wurde. Zur Unterstützung der Arbeit der EFSA im Bereich der kumulativen Risikobewertung von Pestiziden wird das RIVM das MRCA-Instrument weiterentwickeln. Beide Bewertungen sollen außerdem vor ihrer Fertigstellung im Jahr 2020 für eine öffentliche Konsultation zur Verfügung gestellt werden. Das abschließende Gutachten soll schließlich Risikomanagern bei der Europäischen Kommission und in den Mitgliedstaaten beim Erlass von Rechtsvorschriften über den sicheren Einsatz von Pestiziden in der EU als Informationsgrundlage dienen. (www.efsa.europa.eu)

Prioritäre Pflanzenschädlinge in der EU

(ib) Bei den prioritären Pflanzenschädlingen handelt es sich um 20 auf der von der Europäischen Kommission im Oktober 2019 herausgegebenen Liste von Quarantäneschädlingen, die aufgrund der Schwere der wirtschaftlichen, sozialen und Umweltprobleme, die sie verursachen können, als oberste Priorität für EU-Mitgliedstaaten identifiziert wurden. Dazu gehören unter anderem *Xylella fastidiosa*, der Japankäfer, der Asiatische Laubholzbockkäfer, das die Zitrusvergilbungs Krankheit auslösende Bakterium und der die Schwarzfleckenkrankheit bei Zitrusfrüchten auslösende Pilz. Aufgrund des Klimawandels und der zunehmenden Globalisierung wurde die EU mit einigen großflächigen Ausbrüchen von neuen Pflanzenschädlingen konfrontiert. Vor diesem Hintergrund wurde durch die Verordnung (EU) 2016/2031, die im Dezember 2019 in Kraft tritt, die EU-Pflanzenschutzgesetzgebung maßgeblich reformiert. Die Erstellung einer Liste der gefährlichsten Schädlinge in der Übersichtsliste der EU über Quarantäneschädlinge zählt unter anderem zu den in dieser Gesetzgebung enthaltenen Maßnahmen. Um die EU vor neuen Schädlingen zu schützen, ist es erforderlich, dass die EU-Mitgliedstaaten jährliche Umfragen durchführen, einen Notfallplan erstellen und aktuell halten, Simulationsübungen durchführen, mit der Öffentlichkeit kommunizieren und einen Ausmerzungsplan für jeden aufgeführten Schädling anwenden. (www.efsa.europa.eu)

Rückstandssituation und mikrobiologische Belastung von Beerenobst

(ib) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) teilte in seiner Pressemitteilung vom 23.07.2019 mit, dass Beerenobst Träger von Krankheitserregern sei und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten könne. Empfohlen werde daher, frisches Obst stets gründlich zu waschen und Tiefkühlware vor dem Verzehr zu erhitzen. Hingewiesen wird vor allem auf Erdbeeren, die aufgrund ihres Kontaktes mit dem Erdboden unterschiedlich stark mit Mikroorganismen belastet sein können. Bereits im Jahr 2012 erkrankten in Deutschland zahlreiche Kinder und Jugendliche, nachdem sie in der Schulspeisung mit Noroviren belastete tiefgekühlte Erdbeeren aus China verzehrt hatten. In der Folge wurden in die EU importierte Tiefkühl-Erdbeeren aus China verschärft kontrolliert. Im Rahmen des Zoonose-Monitorings 2017 bei Ware aus dem Einzelhandel wurde in einer von 432 Proben von Tiefkühl-Himbeeren Noroviren nachgewiesen, bei der Untersuchung von mehr als 150 Proben tiefgekühlter Erdbeeren wurde ebenfalls nur in einer der Proben eine Belastung mit Noroviren nachgewiesen. Nach Angaben des BVL ergaben die Untersuchungen der Bundesländer auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln im Jahr 2017 bei Erdbeeren 0,4 %, bei Himbeeren und Heidelbeeren 0,8 % und bei Johannisbeeren und Brombeeren sogar 5 bzw. 10 % an Höchstmengenüberschreitungen. Besonders auffällig war, dass die Rückstandshöchstmenge bei tiefgekühlter Ware im Vergleich zur frischen deutlich häufiger überschritten wurden. (www.bvl.bund.de)

Lebensmittelbetrug bei Oregano

(ib) Als beliebtes Gewürz findet Oregano besonders in der Küche Verwendung und ist wesentlicher Bestandteil von Gewürzmischungen. Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart hat in einem Schwerpunktprojekt wildwachsenden, aber auch in der Feld- und Gartenwirtschaft angebauten Oregano untersucht. Überprüft wurden dabei insgesamt 41 Proben auf Rückstände von über 750 verschiedenen Pestiziden und Kontaminanten sowie 20 auf Verfälschungen mit Fremdpflanzenmaterial. Das Ergebnis der morphologischen Untersuchung zeigte bei insgesamt vier der Proben Gehalte an Olivenblättern und/oder Zistrosenblättern, mit Gehalten zwischen 24 und 65 %. Bei zwei der als Oregano bezeichneten Proben mit einem Fremdpflanzenanteil von 58 % und 65% würde laut CVUA die Bezeichnung Oregano höchstens auf einen Minorbestandteil zutreffen.

Nach Auffassung des Amtes sei ein unabsichtliches Beimengen von Oliven- und/oder Zistrosenblättern schon bei der Kultivierung und Ernte von Oregano vor dem Hintergrund der ermittelten Gehalte von bis zu 65 % und den grundsätzlich verschiedenen Wuchsformen der Pflanzen ausgeschlossen. Vielmehr sei zu vermuten, dass die Oliven- und Zistrosenblätter als Streckmittel beigefügt wurden. Die Oreganoproben mit den genannten Fremdpflanzenanteilen wurden daher in ihrer Bezeichnung als irreführend eingestuft. Pestizidgehalte wurden zudem bei 9 von 41 Oreganoproben ermittelt. Weiterhin verweist das CVUA auf die an Oregano durchgeführten Untersuchungen auf Pyrrolizidinalkaloide (PA), d.h. genotoxisch und kanzerogen wirkende Verbindungen, bei denen insgesamt 71 % der Proben beanstandet und 21 % sogar als gesundheitsschädlich eingestuft wurden. (www.cvuas.de)

PAK-Gehalte in Verbraucherprodukten sollten so gering wie möglich sein

(ib) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), welches an der Entwicklung der Kriterien für die Vergabe des nationalen Prüfzeichens „Geprüfte Sicherheit“ (GS) beratend beteiligt ist, empfiehlt eine Anpassung der Höchstgehalte für krebserzeugende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) an den aktuellen Stand der Technik. Die Belastung von Verbrauchern mit PAK solle weiter gesenkt werden. Laut Angaben des BfR und unter Zugrundelegung von Messdaten unterschiedlicher Prüfinstitute von vielen Produkten mit vergleichsweise niedrigen Gehalten sei es technisch möglich, den PAK-Gehalt auf unter 0,2 Milligramm je Kilogramm in allen gängigen Gummimaterialien, Elastomeren und Kunststoffen zu reduzieren. Zentral sei laut BfR die Anpassung der Höchstgehalte für das GS-Zeichen bei allen Produkten, bei denen ein längerfristiger oder wiederholter Hautkontakt besteht. Derzeit gilt für alle Verbraucherprodukte, die in der EU vermarktet werden, für die acht als krebserzeugend eingestuften PAK ein Grenzwert von 1 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg), der sich auf Kunststoff- und Gummiteile mit längerem oder wiederholtem kurzfristigem Körperkontakt bezieht. Für Spielzeug und Artikel für Kleinkinder und Säuglinge liegt der Wert aktuell bei 0,5 mg/kg. Ein Höchstgehalt von 0,2 mg/kg wurde bei den Vergabekriterien für das GS-Zeichen bisher lediglich für Produkte etabliert, die dazu bestimmt sind, in den Mund genommen zu werden, oder für Materialien in Spielzeug mit bestimmungsgemäßem und längerfristigem Hautkontakt (länger als 30 Sekunden). Das BfR empfiehlt daher, den Wert von 0,2 mg/kg auch bei der Vergabe des GS-Zeichens für Produkte, die vorhersehbar längerfristigem Hautkontakt oder wiederholtem kurzfristigem Hautkontakt ausgesetzt werden, umzusetzen. (www.bfr.bund.de)

Allergierisiko: Metallpartikel aus Tätowiernadeln in der Haut erstmals nachgewiesen

(ib) Forscherinnen und Forscher des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) haben erstmals nachgewiesen, dass Metallpartikel aus Tätowiernadeln unter Gebrauch abgeschliffen werden und in die Haut übergehen können, wenn das Tätowiermittel das Weißpigment Titandioxid (TiO₂) enthält. Dabei werden Nickel und Chrom aus der Nadel mechanisch herausgelöst und gelangen in die Haut. Anschließend können sich diese Mikro- und Nanoteilchen in den Lymphknoten ablagern. Bislang wurde angenommen, dass hauptsächlich mit Nickel und Chrom verunreinigte Tätowiermittel Allergien verursachen. Mit dieser Studie gelang den Forscherinnen und Forschern des BfR nun der Nachweis, dass auch Tätowiernadeln gesundheitliche Risiken bergen. Weitere Studien sollen nun untersuchen, inwiefern die zusätzliche Aufnahme dieser Metalle die Wahrscheinlichkeit der Auslösung von Allergien erhöht. (www.bfr.bund.de)

Bacillus-cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen

(ib) Am 16.09.2019 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seine Stellungnahme zur Auswertung seiner Studien und Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlichen Risiken durch Bakterien der Bacillus-cereus-Gruppe in Lebensmitteln und vorbeugenden Maßnahmen, um der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland eine Grundlage für die Beurteilung von Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen. Das BfR stellt dabei fest, dass bei jedem Bacillus-cereus-Stamm davon auszugehen sei, dass er Toxine bilden kann, auch wenn die Toxinmengen dabei stark variieren. Diese Toxine seien geeignet, Magen-Darm-Erkrankungen zu verursachen. Unterschieden werde dabei zwischen zwei Erkrankungsformen – einer, die sich durch Erbrechen zeigt, und einer, die mit Durchfall einhergeht. Diese Erkrankungen können Menschen aller Altersklassen treffen, sind nicht ansteckend und dauern selten länger als 24 Stunden. In der Vergangenheit kam es in Einzelfällen sogar zu tödlichen Krankheitsverläufen. Eine Verunreinigung von Lebensmitteln mit Bacillus-cereus-Bakterien lässt sich laut BfR zudem kaum vermeiden. Denn die Überdauerungsformen der Bakterien, sog. Sporen, können etwa über Erdbodenpartikel oder Staub in Lebensmittel gelangen und auch extreme Bedingungen wie Hitze oder Trockenheit lange überstehen. Meist sei eine anfängliche Verunreinigung eher gering. Jedoch können die Sporen durch eine unsachgemäße Lagerung weiter auskeimen und die Bakterien sich so weiter vermehren. Bacillus-Cereus-Bakterien wachsen in einem Bereich von 10 bis 50 °C, bestimmte kältetolerierende Stämme können sich laut BfR aber bereits ab Temperaturen von 4 °C vermehren, dann aber deutlich verlangsamt. Übliche Hitzebehandlungen wie Kochen oder Pasteurisieren töten zwar die Bakterienzellen ab, ermöglichen aber weiterhin das Überleben und Auskeimen einzelner Sporen. Daher empfiehlt das BfR eine ausreichende und schnelle Kühlung (≤ 7 °C) bzw. Heißhaltung (≥ 65 °C) nach einer erfolgten Hitzebehandlung, um das Auskeimen von Sporen und damit die Vermehrung der Bakterien zu verhindern. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen und Lebensmittelvergiftungen weist das BfR zudem auf die Einhaltung der Kühlkette leicht verderblicher Lebensmittel hin und empfiehlt, Speisen bei der Zubereitung gut durchzukochen und beim Wiederaufwärmen ausreichend zu erhitzen (mindestens 70 °C für zwei Minuten im Inneren des Lebensmittels). Gleiches gelte beim Aufwärmen in der Mikrowelle. Warme Speisen und milchhaltige Getränke, so wird empfohlen, sollten bei Temperaturen von über 65 °C heißgehalten werden bzw. innerhalb von wenigen Stunden auf unter 7 °C abgekühlt werden. Für Speisen, die rohe und gekochte Zutaten enthalten, weist das BfR darauf hin, dass die gekochten Zutaten zunächst ausreichend gekühlt werden sollten, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden. Reste gegarter Speisen sollten laut Angaben des BfR im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von zwei bis drei Tagen verbraucht werden. Wasser, das zum Einweichen von Trockenpilzen verwendet wird, sollte zudem sorgfältig entsorgt werden, und die Hände sowie alle Gegenstände oder Arbeitsflächen sollten nach Kontakt mit dem Einweichwasser oder den gequollenen Pilzen gründlich gereinigt werden. Durch das gründliche Waschen pflanzlicher Lebensmittel mit Trinkwasser lässt sich die Keimzahl und damit das gesundheitliche Risiko, wenn überhaupt, laut Angaben des BfR jedoch nur geringfügig minimieren. (www.bfr.bund.de)

Polyamid-Küchenutensilien: Kontakt mit heißen Lebensmitteln möglichst kurz halten

(ib) Am 17.09.2019 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seine Stellungnahme zu Oligomeren aus zwei verschiedenen Polyamiden (PA), die hauptsächlich für die Herstellung von Küchenutensilien verwendet werden, auf Lebensmittel übergehen und von Verbraucherinnen und

Verbrauchern beim Verzehr aufgenommen werden können. Oligomere sind Verbindungen, die sich aus wenigen gleichartigen Molekülen einfacher Kunststoffbausteine zusammensetzen und unbeabsichtigt bei der Kunststoffherstellung entstehen. Einige Oligomere können dabei aufgrund ihrer geringen Größe aus dem Kunststoff in Lebensmittel übergehen. Um eine abschließende Risikobewertung durchführen zu können, empfahl das BfR den Herstellern von Lebensmittelkontaktmaterialien, toxikologische Daten nach Vorgaben der Europäischen Behörde für Lebensmittelüberwachung (EFSA) zu erarbeiten und dem BfR zur Verfügung zu stellen. Inzwischen wurden diesem von den Herstellern entsprechende Studien zur Toxizität verschiedener zyklischer PA-Verbindungen vorgelegt. Auf Grundlage dieser Daten konnten Oligomere von PA 6 und PA 6,6 bewertet werden. Laut BfR werden diese als nicht genotoxisch eingeschätzt, könnten aber in hohen Dosen gesundheitliche Effekte in der Leber und in der Schilddrüse hervorrufen. Anhand dieser neu ermittelten Daten wird ein Übergang von 5mg/kg Lebensmittel/Tag als toxikologisch akzeptabel eingestuft. Die in den Jahren 2016/2017 untersuchten PA-Oligomere aus Küchenutensilien lagen in 23 von 33 Gegenständen unter diesem Wert von 5 mg/kg Lebensmittel. In 10 von 33 Gegenständen wurde hingegen eine Freisetzung von mehr als 5 mg/kg Lebensmittel festgestellt. Auf eine Minimierung sollte daher laut BfR schon bei der Herstellung der Utensilien geachtet werden. Verbraucherinnen und Verbrauchern empfiehlt das BfR, bei der Verwendung von PA-Küchenhelfern den Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere bei hohen Temperaturen (>70 °C), so kurz wie möglich zu halten. (www.bfr.bund.de)

Buntbedruckte Bäckertüten, Servietten & Co. können gesundheitsgefährdende Stoffe freisetzen

(ib) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in seiner Stellungnahme vom 26.09.2019 festgestellt, dass buntbedruckte Bäckertüten, Servietten & Co. gesundheitsgefährdende Stoffe freisetzen können. Unter Lebensmittelkontaktmaterialien, d.h. Materialien, die unmittelbar und bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, fallen unter anderem Kartonverpackungen, Bäckertüten, Servietten und auch andere Utensilien wie Muffinformen und Trinkhalme. Bei Ihrer Herstellung werden zahlreiche Hilfs- und Veredelungsstoffe eingesetzt, zum Beispiel auch (Azo-)Farbstoffe, mit denen manche dieser Produkte eingefärbt oder bedruckt werden. Gelangen diese in den menschlichen Körper, können sie durch den Stoffwechsel aufgespalten werden. Zu den Spaltprodukten gehören unter anderem primäre aromatische Amine (paA), von denen einige Vertreter dieser Substanzgruppe sogar krebserzeugend sein können. In bunt bedruckten Papierservietten, Bäckertüten und anderen bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen können sie somit vor allem ein Gesundheitsrisiko darstellen, wenn sie auf Lebensmittel übergehen und durch deren Verzehr in den menschlichen Stoffwechsel gelangen. Das BfR bewertete in seiner vorliegenden Stellungnahme das gesundheitliche Risiko, das aus den gemessenen Übergängen der vier Stoffe Naphthol AS, NAAX, NDPA und HNS aus papierhaltigen Lebensmittelkontaktmaterialien resultiert. Dabei handelt es sich laut BfR sehr wahrscheinlich um Ausgangsstoffe, Verunreinigungen oder Abbauprodukte von (Azo-)Farbstoffen. Zur Bestimmung der Übergänge ins Lebensmittel wurden die Proben 24 Stunden lang bei Raumtemperatur mit Wasser in Kontakt gebracht und anschließend die resultierenden Gehalte der vier Stoffe im Wasser ermittelt. Bislang liegen für alle vier Verbindungen noch keine gesetzlich festgelegten Migrationswerte und auch keine abgeleiteten gesundheitlichen Richtwerte vor. Das BfR hat schließlich auf Grundlage von toxikologischen Daten zu den genannten Verbindungen sowie Stoffen mit ähnlicher chemischer Struktur und durch computergestützte Vorhersagemodelle gesundheitlich akzeptable Aufnahmewerte abgeleitet. Für die Substanz HNS seien gesundheitliche

Beeinträchtigungen bei einem 60 kg schweren Menschen bei einer Aufnahme von 360 µg (Mikrogramm) pro Tag nicht zu erwarten. Für die Substanzen Naphthol AS, NAAX und NDPA hingegen seien gesundheitliche Beeinträchtigungen bei einer täglichen Aufnahmemenge von maximal 0,15 µg pro Person (mit 60 kg Körpergewicht) unwahrscheinlich. Diese Stoffe könnten jedoch im Unterschied zu HNS erbgutverändernde und auch krebserzeugende Eigenschaften besitzen. Bei einigen der vom BfR untersuchten Proben könnten die freigesetzten Mengen an Naphthol AS, NAAX bzw. NDPA zu einer Überschreitung dieser täglichen gesundheitlich akzeptablen Aufnahmemenge um ein Vielfaches führen. Besonders auffällig war Verpackungspapier für Backwaren, das häufig mehrere der genannten Substanzen enthielt. Andere Probengruppen, zum Beispiel Trinkhalme, Muffinformen und Servietten, waren im Ergebnis deutlich weniger belastet als die Bäckertüten. Das BfR legt daher nahe, Materialien, die diese Substanzen bzw. ihre Ausgangsstoffe freisetzen, nicht im Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, bis geeignete toxikologische Studien vorlägen, die die Sicherheit der genannten Verbindungen belegen. In jeder Probengruppe lagen auch Proben vor, in denen keine Freisetzung der genannten Stoffe erfolgte. Das BfR empfiehlt daher den Herstellern, ihre Rohstoffe und Endprodukte auf Verunreinigungen mit diesen Substanzen bzw. deren Freisetzung zu überprüfen und ggf. alternative Materialien zu verwenden. (www.bfr.bund.de)

Mikrobiologische Qualität von Gemüse im Fokus: Roh und sicher?

(ib) Das Max-Rubner-Institut hat in einem dreijährigen Forschungsprojekt die mikrobiologische Qualität frischer, pflanzlicher Produkte untersucht und im November 2018 einen Bericht mit seinen Ergebnissen vorgelegt. Im Fokus standen dabei gesundheitsschädliche Bakterien wie Listerien, Salmonellen oder Escherichia coli. Beprobte wurden insgesamt 600 frische, pflanzliche Produkte, darunter Blatt-, Pflück- und Mischsalate, verzehrfertige Salate (d.h. vorgeschnittene, gewaschene Salatmischungen sowie Ready-to-Eat-Salate), Gurken, Kräuter, Karotten und Sprossen sowie Speisepilze. Die mikrobiologische Qualität von Gurken, Karotten und Speisepilzen schnitt dabei durchweg gut ab. Verzehrfertige Mischsalate und Sprossen blieben jedoch mikrobiologisch ungenügend. Die Produktgruppe der verzehrfertigen Mischsalate zeigte mit sechs Prozent den höchsten prozentualen Anteil im Vergleich der Produktgruppen, die mit humanpathogenen Bakterien belastet waren. Bei den verzehrfertigen Mischsalaten lagen 42 % der untersuchten Proben über den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für die Gesamtkeimzahl, 16 % über dem Richtwert für präsumtive Bacillus-cereus-Bakterien und 76 % über dem Richtwert für Hefen. Eine Überschreitung der Warnwerte erfolgte bei 9 % der Proben für präsumtive Bacillus-cereus-Bakterien und bei 22 % für Schimmelpilze. Erschwerend kommt hinzu, dass Verbraucher verzehrfertige Mischsalate direkt verzehren. Ebenfalls ungenügend war außerdem die mikrobiologische Qualität der untersuchten Sprossen. Auch hier war die Gesamtkeimzahl sehr hoch, und vereinzelt konnten humanpathogene Bakterien nachgewiesen werden. Aufgrund der Überschreitung der Richt- und Warnwerte wäre eine Gesundheitsgefährdung von Verbrauchern nicht auszuschließen. Im Rahmen dieser Studie konnte nachgewiesen werden, dass insbesondere bei nicht-sachgemäßer Lagerung, d.h. erhöhter Temperatur und langer Lagerdauer, eine Vermehrung und Besiedelung mit humanpathogenen Bakterien stattfinden kann. Das Max-Rubner-Institut empfiehlt daher, Sprossen nicht roh zu verzehren, sondern immer zu blanchieren, die Lagerdauer auf ein Minimum zu reduzieren, die Lagertemperatur von 4 °C nicht zu überschreiten sowie verzehrfertige Salate nach dem Öffnen der Verpackung unmittelbar zu verzehren. (www.mri.bund.de)

Entscheidung zum Modell für Nährwertkennzeichnung

(ib) Die Auswertung der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beauftragten Verbraucherbefragung hat ergeben, dass der „Nutri-Score“ am besten geeignet ist, die angestrebten Ziele für ein Nährwertkennzeichnungs-Modell in Deutschland zu erreichen. Das Max-Rubner-Institut hatte bereits in der Vergangenheit einige bestehende Modelle nach wissenschaftlichen Kriterien bewertet und nun festgestellt, dass der „Nutri-Score“ in besonders vielen Punkten gut abschneidet. Kernelement des Modells ist die Gesamtbewertung nach einem wissenschaftlich entwickelten Berechnungssystem. Dabei betont das Max-Rubner-Institut, dass es besonders wichtig sei, den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine besonders schnell erfassbare Gesamtbewertung zu ermöglichen. Um diesen künftig auch die bestmögliche Orientierung für eine ernährungsphysiologisch günstigere Produktwahl beim Einkauf geben zu können, sollte die Nährwertkennzeichnung laut Max-Rubner-Institut in einer umfassenden Informationskampagne erklärt werden. Dabei sollte der Fokus nicht nur auf der Bekanntmachung der neuen Kennzeichnung liegen, sondern insbesondere auch darauf, wie Verbraucherinnen und Verbraucher das Modell beim Einkauf konkret nutzen können und an welchen Stellen das Modell an seine Grenzen gelangt. Schwachpunkt des Modells ist zum Beispiel, dass Verbraucherinnen und Verbraucher, die besonders auf einen Inhaltsstoff achten wollen oder müssen, weiterhin auf die Nährwerttabelle auf der Produkt-Rückseite angewiesen sind, das Modell daher Produkte derselben Produktgruppe zwar vergleichen, aber keine weiteren Aussagen darüber hinaus treffen kann. Nach Einschätzung des Max-Rubner-Instituts müsse der dem neuen Modell zugrundeliegende Algorithmus für einige Produktgruppen und Bereiche noch optimiert werden. Letztlich entscheidend sei jedoch, dass das „Nutri-Score“-Modell umfassend eingesetzt werde, um die gesteckten Ziele eines Nährwertkennzeichnungs-Modells vollumfänglich zu erreichen.