



Ausgabe 01/2014

Inhalt

News

Themen

- Neue Kennzeichnung
Ende 2014: Die Frist läuft...!

Aus der Praxis

- Urteil: Keine „Spitzenqualität“
bei Verwendung von Bruchware
- Nachweis: Listerien zeigen
Unempfindlichkeit gegen
bestimmte Desinfektionsmittel
- Neues Merkblatt zur
Küchenhygiene

BAV-Intern

- BAV Steckbrief 2013
- Positive Entwicklung
beim BAV Institut



News

Aktuelle Rückrufe: Salmonellen, Listerien, Fremdkörper, MHD-Fehler, ...

Auf www.lebensmittelwarnung.de warnen die Lebensmittelbehörden aktuell u.a. vor Haselnuskernen und Nussmüsli mit Salmonellen, Käse mit *Listeria monocytogenes*, Hackfleisch mit Fremdkörpern, Puten-Zwiebelmettwurst mit fehlerhafter MHD-Angabe und Hühnerbrühe mit nicht deklarierter allergener Zutat (Sellerie).

[Link zu weiteren Informationen](#)

Müller-Brot: Verantwortliche vor Gericht

Gegen die Geschäftsführer, den Betriebsleiter, den Produktionsleiter und die Leiterin Qualitätsmanagement von Müller-Brot wird Anklage erhoben wegen des Inverkehrbringens von Produkten, die nicht zum Verzehr geeignet waren. Den drei Geschäftsführern wird außerdem Insolvenzverschleppung und Betrug vorgeworfen. Müller-Brot war 2012 wegen mangelhafter hygienischer Zustände mehrfach in die Schlagzeilen geraten.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Neubewertung glyphosathaltiger Pflanzenschutzmittel

Glyphosat ist weltweit einer der am meisten eingesetzten Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln, sowohl zur Wildkrautbekämpfung als auch zur Vorerntebehandlung bei der Getreidereifung. Bei einer Neubewertung ergaben sich aktuell keine Hinweise auf gesundheitliche Risiken durch Glyphosat. Lediglich die sogenannten Beistoffe, z.B. Netzmittel, besitzen eine teilweise höhere Toxizität als der eigentliche Wirkstoff. Dies soll bei zukünftigen Zulassungen berücksichtigt werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Neuer IFS-Standard für „Verkaufsstellen im Einzelhandel“

Die IFS-Standards werden vom deutschen und französischen Handelsverband herausgegeben und umfassen Anforderungen bezüglich Produktsicherheit und Produktqualität. Im Lebensmittelbereich hat v.a. der IFS Food große Bedeutung erlangt.

Mit dem IFS Food Store wurde nun ein neuer Standard veröffentlicht. Der Herausgeber möchte damit den „Einzelhändlern ein Inspektionswerkzeug für die Bewertung der Lebensmittelsicherheit an den Verkaufsstellen im Einzelhandel“ bieten. Aktuell liegt der Standard auf Französisch vor, weitere Sprachen sollen folgen.

[Link zum IFS Download-Bereich](#)

EU-Entwürfe zu Klonprodukten und Novel Food

Die Europäische Kommission hat Richtlinienentwürfe zum Klonen und zu neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) verabschiedet.

Sowohl das Klonen von Nutztieren als auch das Inverkehrbringen von lebenden Klontieren und Klonembryonen soll demnach verboten werden, solange Bedenken in Bezug auf das Tierwohl bestehen. Das Verbot soll auch für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln von Klontieren, z.B. Fleisch oder Milch, gelten. Nicht betroffen von den Entwürfen sind jedoch die Nachfahren von Klontieren und deren Erzeugnisse.

Außerdem möchte die Kommission das Zulassungsverfahren für Novel Food vereinfachen. Durch das aktuelle Verfahren sei der Zugang von neuen und innovativen Lebensmitteln auf den EU-Markt erschwert, so die Kommission.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Thema

Neue Kennzeichnung Ende 2014: Die Frist läuft...!

Ab 13. Dezember 2014 gilt die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Eine grundsätzliche Überarbeitung der Produktetiketten ist bis dahin erforderlich.

Die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ wird in erster Linie Fertigpackungen betreffen, bringt jedoch auch Neuerungen für sogenannte „nicht vorverpackte Lebensmittel“, also für offene Ware, wie sie in Verkaufstheken oder bei der Essensausgabe in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung angeboten wird.

Hier soll eine kurze Übersicht zum aktuellen Stand gegeben werden. In den BAV-Newslettern 03/2013 und 03/2012 hatten wir bereits über die Neuerungen der Lebensmittelinformationsverordnung berichtet.

Die Fristen der LMIV:

ab 13. Dezember 2014:

- allgemeine Gültigkeit der LMIV

ab 01. April 2015:

- Herkunftsangabe Fleisch

ab 13. Dezember 2016:

- Nährwertpflicht „Big 7“

Bestände, die vor Fristablauf in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen jeweils noch vermarktet werden.

Schriftgröße

- **ab 13.12.2014** gilt eine Mindestschriftgröße für Pflichtangaben von 1,2mm, bezogen auf den kleinen Buchstaben „x“ (Ausnahme: 0,9mm, sofern die größte Oberfläche der Packung < 80 cm² beträgt)

Allergene

- **ab 13.12.2014** müssen allergene Zutaten im Zutatenverzeichnis eindeutig hervorgehoben werden

Herkunft

- **ab 13.12.2014** müssen Herkunftsangaben auf Lebensmitteln mit der Herkunft der Hauptbestandteile, der sog. „primären Zutaten“ (Zutaten, die über 50% des Lebensmittels ausmachen oder wertgebend für das Produkt sind) übereinstimmen

- **ab 01.04.2015** ist die Angabe des Aufzucht- und Schlachtortes von Fleisch der Tierarten Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel (jeweils frisch, gekühlt oder gefroren) sowie die Angabe der Partienummer erforderlich

Nährwertdeklaration

- **ab 13.12.2016** gilt die Nährwertpflicht der sog. „Big 7“ in Tabellenform. **Achtung: bei einer freiwilligen Nährwertdeklaration gilt die „Big 7“-Anforderung bereits ab 13.12.2014!**

Auswahl weiterer Angaben ab 13.12.2014:

- die spezielle Herkunft bei pflanzlichen und tierischen Ölen / Fetten
- die Getreidearten bei Mehlmischungen
- Fremdwasserzusatz über 5%
- zusammengefügte Fleisch- und Fischerzeugnisse
- zugesetzte Proteine zu Fleisch- und Fischerzeugnissen
- das Einfrierdatum bei Fleisch- und Fischerzeugnissen
- zugesetzte Nanomaterialien

Außerdem ist im Gesetzestext eine „Gebrauchsanleitung“ gefordert, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden.

Neuerung offene Ware

Allergene:

- **ab 13.12.2014** müssen allergene Zutaten auch bei unverpackter Ware, also z. B. an Verkaufstheken, in Restaurants oder Kantinen angegeben werden

Einzelheiten, wie dies konkret umzusetzen ist, liegen aktuell noch nicht vor.

Vermutlich wird es eine Regelung vergleichbar den Zusatzstoffen geben, d.h. die allergenen Zutaten müssten dann auf dem Produktschild angegeben werden oder die Information erfolgt über eine dem Verbraucher zugängliche Liste, auf die jedoch separat hinzuweisen wäre.



Die EU-Kommission hat in einer ersten Teilausgabe einen Fragen-und-Antworten-Katalog zur Umsetzung der neuen Verordnung veröffentlicht.

[Link zum Fragen-und-Antworten-Katalog \(Teil 1\) der EU // PDF Download](#)

Für alle offenen Fragen steht Ihnen Ihr Kundenbetreuer oder Herr Ullmer gerne zur Verfügung!



Dirk Ullmer,
BAV Institut/foodinfo
Diplom Lebensmittel-
ingenieur

Tel: 0781 / 96 727 77
www.foodinfo.de

ullmer@foodinfo.de

Aus der Praxis

Urteil: Keine „Spitzenqualität“ bei Verwendung von Bruchware

In einem aktuellen Urteil ging es um verschiedene Fleischwaren (Brühwurstprodukte), die als „Spitzenqualität“ ausgelobt wurden, jedoch unter Verwendung von sogenannter Bruchware, d.h. bereits erhitztem Brät, hergestellt worden waren. Die Lebensmittelbehörden sahen darin eine Irreführung des Verbrauchers.

Nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse zeichnen sich Spitzenqualitäten u.a. durch die Auswahl des Ausgangsmaterials aus. Die Richter vertraten die Auffassung, dass bezogen auf die Qualität des Endprodukts nicht mehr von der Verwendung von bestem oder besonders ausgewähltem Ausgangsmaterial bei der Herstellung von Produkten unter Verwendung von Bruchware gesprochen werden könne. Brät, das aus zerkleinertem, rohem Fleisch unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen hergestellt wurde, sei nicht identisch mit bereits zuvor erhitztem, erneut zerkleinertem Brät.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Nachweis: Listerien zeigen Unempfindlichkeit gegen bestimmte Desinfektionsmittel

Der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* war in den letzten Jahren an unterschiedlichsten Ausbrüchen von Lebensmittelvergiftungen beteiligt und ist regelmäßig Ursache von Produktrückrufen im Lebensmittelbereich. Bereits in der Vergangenheit gab es Hinweise darauf, dass Stämme von *Listeria monocytogenes* gegen bestimmte Desinfektionsmittel Unempfindlichkeiten aufweisen können. Dies betraf in erster Linie Mittel auf Basis quartärer Ammoniumverbindungen (QAV) wie

Benzalkoniumchlorid. Inzwischen ist es gelungen, die verantwortlichen DNA Sequenzen für die QAV-Toleranz von zwei *Listeria*-Stämmen zu ermitteln. Bei der Untersuchung von 90 weiteren Stämmen des Keims, wurde bei 10 davon eine erhöhte Toleranz für Benzalkoniumchlorid nachgewiesen.

Die Ergebnisse der Untersuchungen um Unempfindlichkeiten von Bakterien gegen bestimmte Desinfektionsmittel sollten sowohl bei der mikrobiologischen Qualitätssicherung als auch bei der Kontaminationskontrolle im Produktionsprozess berücksichtigt werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Neues Merkblatt zur Küchenhygiene

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat seine umfangreiche Reihe von Verbrauchermerkblättern um wichtige Regeln zur privaten Küchenhygiene ergänzt. Auch wenn die Merkblätter sich in erster Linie an Verbraucher richten, so stellen sie doch eine übersichtliche Zusammenstellung der grundlegenden Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und zum Schutz vor Infektion dar. Sie sind daher durchaus geeignet, wichtige Sachverhalte auch im professionellen Bereich, z.B. im Rahmen von Schulungen oder Einweisungen, den Mitarbeitern besonders leicht verständlich zu machen.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Dr. Christian Kaiser, BAV Institut

Diplom Lebensmittelingenieur
Leiter Kundenbetreuung
handwerkliche Lebensmittelbetriebe

christian.kaiser@bav-institut.de

BAV Steckbrief 2013



- » 8 bestandene Ringversuche
- » 5 erfolgreiche Kundenaudits
- » erfolgreiches Überwachungsaudit nach **DIN EN ISO 17025** durch die Akkreditierungsstelle DAkkS und GMP-Audit durch die Arzneimittelbehörde
- » Einführung der **MALDI-TOF Methode** zur Durchführung von Keimidentifizierungen innerhalb weniger Minuten
- » über **120.000** Proben
- » über **1.700** Konservierungsbelastungstests
- » über **1.200** Betriebshygienebegehungen bei Kunden
- » über **150** Hygieneschulungen bei Kunden
- » über **150** Neukunden
- » Kundenstamm von über **2.500 Betrieben** bundesweit
- » **6** Newsletter und **3** BAV-Informationen
- » BAV-Seminare zu aktuellen Themen aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht
- » Neuauflage der Homepage **www.bav-institut.de**
- » BAV beschäftigt etwa **50 Mitarbeiter**



BAV-Intern

Positive Entwicklung beim BAV Institut

Wie Sie unserem Steckbrief entnehmen können, hat sich unsere positive Entwicklung auch in 2013 weiter fortgesetzt. Grundlage dieses Erfolges ist eine gute, langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Dafür möchten wir uns bei Ihnen allen herzlich bedanken.

Um die Qualität unserer Leistungen konstant zu halten, haben wir unser Team in mehreren Bereichen verstärkt. So wurden unter anderem auch für unsere Abteilungen der Kundenbetreuung neue Mitarbeiter eingestellt.



Joelle Nussbaum wird die Leitung der Abteilung „Kundenbetreuung Kosmetik- & Arzneimittelbetriebe“ übernehmen. Sie entlastet somit Dirk Lorenz, der sich zukünftig auf die Leitung der Abteilung „Kundenbetreuung mittelständische Lebensmittelbetriebe“ konzentrieren kann. Frau Nussbaum bringt aufgrund ihrer langjährigen Berufserfahrung in den Bereichen QM und QS bei Produktionsbetrieben sowie bei einem Dienstleistungslabor die optimalen Voraussetzungen mit, um diese Abteilung erfolgreich weiter zu entwickeln.



Birgit Moldzio wird die Abteilung „Kundenbetreuung handwerkliche Lebensmittelbetriebe“ bereichern. Als Lebensmittelingenieurin mit Berufserfahrung in den Bereichen der Lebensmittelüberwachung und QM wird Frau Moldzio insbesondere für die Beurteilung und Freigabe von Untersuchungsergebnissen sowie Kennzeichnungsprüfungen zuständig sein. Des Weiteren wird die praxisnahe Betreuung unserer Kunden im Vordergrund ihrer Tätigkeit stehen.



Sabrina Vallicotti verstärkt die Abteilung „Kundenbetreuung mittelständische Lebensmittelbetriebe“. Als staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin wird sie insbesondere für die Beurteilung und Freigabe von Untersuchungsergebnissen sowie Kennzeichnungsprüfungen zuständig sein und unsere Kunden rund um diese Fragestellungen kompetent beraten.

Wir freuen uns auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit unseren neuen Kollegen!

 Paul Andrei,
Geschäftsführer BAV Institut

Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und
Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20
<http://www.bav-institut.de/>
info@bav-institut.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a
Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer
www.foodinfo.de

Haftungsausschluss: Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:
[Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg](#)

BAV Institut GmbH
Nach DIN EN ISO/IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17456-01-00