

Berlin



Senatsverwaltung
für Gesundheit, Umwelt
und Verbraucherschutz

VERBRAUCHERSCHUTZ

Der Berliner Lebensmittelbericht



Ausgabe 2008

Impressum

Herausgeber

Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt
und Verbraucherschutz Berlin
Abteilung Verbraucher- und Gesundheitsschutz
Brückenstr. 6
10179 Berlin

Redaktion und Layout

Textbüro Kathrin Gerlof + Bernhard Schneidewind, Berlin
Gabriele Salzmann, Senatsverwaltung für Gesundheit,
Umwelt und Verbraucherschutz Berlin

Berlin 2008

Der Bericht steht im Internet unter
www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/index.html zum
kostenfreien Download zur Verfügung.

Schutz

Inhalt, Layout und Gestaltung des Berichts insgesamt
sowie einzelne Elemente sind urheberrechtlich
geschützt. Eine öffentliche Verwendung des Material-
bands darf nur mit vollständiger Zitierung erfolgen.

Vorwort	5
Lebensmittelanbau und -handel in Berlin und Brandenburg	6
Die landwirtschaftliche Produktion	6
Lebensmittelmarkt in Berlin und in der Region	7
Bioprodukte	7
Die Lebensmittelqualität	9
Die Lebensmittelkennzeichnung	11
Die Kennzeichnungselemente für Fertigpackungen	11
Die Verkehrsbezeichnung	11
Das Zutatenverzeichnis und die Mengenangaben für unbestimmte Zutaten	12
Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum	13
Der Alkoholgehalt	13
Die Allergenkennzeichnung	13
Die Nährwertkennzeichnung	14
Die künftigen Rechtsetzungsverfahren im Bereich des Kennzeichnungsrechts	15
Das Kontrollsystem für Öko-Betriebe	15
Die Entwicklung bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln unter Einsatz der Gentechnik	16
Die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ bei Bio-Produkten	17
Die Kontrollen der Bundesländer	17
Die Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln in Berlin auf gentechnisch veränderte Organismen im Jahr 2007	17
Die Lebensmittelsicherheit	19
Die Struktur der amtlichen Lebensmittelüberwachung	19
Die amtliche Lebensmittelüberwachung in Berlin	21
Die EU-Prüfungen in den Jahren 2007 und 2008	24
Die EU-Inspektionen in Deutschland	25
Die EU-Inspektionen in Berlin	26
Die Ergebnisse untersuchter Lebensmittelproben	29
Gammel- und Ekelfleisch	29
Separatorenfleisch	30
Tierische Nebenprodukte	31
Pestizidrückstände in Obst und Gemüse	32
Die Nacherntebehandlung und die Konservierungsstoffe bei Zitrusfrüchten	33
Cumarin in Lebensmitteln und Kosmetika	33
Milch und Milchprodukte	34
Frittierfette	35

Allergene Stoffe in Lebensmitteln	36
Fisch und Fischereierzeugnisse	36
Schimmelpilzgifte	37
Salate	37
Fertiggerichte	37
Schwerpunkte der Diskussion über Lebensmittelsicherheit	39
Der 13-Punkte-Plan der Verbraucherschutzministerkonferenz	41
Die Umsetzung des Berliner Lebensmittelmemorandums	44
Anhang	
	46
Tabellen	46
Adressen und Informationsquellen	50
Zuständige Ämter in Berlin	50
Weitere Informationsquellen	52
Öko-Handelsmarken	53
Siegel	53
Abkürzungen	54
Glossar	55



Liebe Berlinerinnen, liebe Berliner,

wie Sie, erwarte auch ich gesunde, qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel, wenn ich einkaufe. Diese Erwartung kann nur erfüllt werden, wenn die Landwirte bei der Produktion der Agrargüter und die Unternehmen bei der Verarbeitung und Herstellung der Lebensmittel höchste Sorgfalt walten lassen.

Besonders der Lebensmittelhandel hat heute einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der angebotenen Waren. Qualitätsstandards müssen eingehalten und gewährleistet werden durch die Sorgfaltspflicht und die Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe, die Lebensmittel herstellen und vertreiben. Als „Kontrolle der Kontrolle“ beobachtet und bewertet die amtliche Lebensmittelüberwachung die Wirksamkeit dieser betrieblichen Maßnahmen. Pro Jahr werden in Berlin etwa 16.000 Lebensmittelproben untersucht. Zählt man Wein, Tabak, Kosmetika und andere Bedarfsgegenstände hinzu, sind es über 19.000 Proben im Jahr oder mehr als 50 Proben pro Tag.

Ziel dieser Arbeit ist der optimale Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sowohl vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen als auch vor Irreführung und Täuschung. Die Lebensmittel sind heute so sicher wie noch nie. In Berlin mussten zwar etwa 17 Prozent aller

Proben beanstandet werden, aber das ist kein Widerspruch, da der überwiegende Teil der Beanstandungen auf fehlerhafte Kennzeichnung oder Folgen unlauteren Wettbewerbs zurückzuführen waren. Nur noch gelegentlich werden auch Lebensmittel entdeckt, die nicht mehr zum Verzehr geeignet oder sogar gesundheitsschädlich sind.

Mit dem Lebensmittelmemorandum vom März 2007 habe ich wichtige Eckpunkte gesetzt, wie die Lebensmittelsicherheit in Berlin verbessert werden kann. Darin habe ich auch einen eigenen Bericht zur Lebensmittelsicherheit angekündigt, den ich Ihnen jetzt vorlege.

In diesen Bericht eingearbeitet sind auch die Schritte zur Umsetzung der in dem Memorandum vorgeschlagenen Maßnahmen, sowie die Ergebnisse der bundesweiten Diskussion der Verbraucherministerinnen und Verbraucherminister.

Ihre

Katrin Lompscher
Senatorin für Gesundheit,
Umwelt und Verbraucherschutz

Lebensmittelanbau und -handel in Berlin und Brandenburg

Die landwirtschaftliche Produktion

Die Flächennutzung der beiden Länder Berlin und Brandenburg unterscheidet sich ganz wesentlich. Während die landwirtschaftlich genutzte Fläche im Jahr 2007 mit 1.328.124 ha in Brandenburg etwa 45 Prozent der Landesfläche ausmachte, waren es in Berlin nur 2.250 ha oder etwa 2,5 Prozent der Landesfläche. Der bundesdeutsche Durchschnitt liegt bei 53 Prozent. Von der landwirtschaftlichen Fläche werden in Brandenburg 77 und in Berlin 68 Prozent als Ackerland bewirtschaftet.



Ackerland in Brandenburg

Etwa ein Fünftel der Fläche in Brandenburg und knapp 30 Prozent der Fläche in Berlin werden als Dauergrünland genutzt. Berlin liegt mit der Aufteilung in etwa im Bundesdurchschnitt, in Brandenburg ist der Anteil des Ackerlandes überdurchschnittlich, der des Dauergrünlandes unterdurchschnittlich. Die Anbaufläche nachwachsender Rohstoffe lag 2004 in Brandenburg bei etwa 62.000 ha. Das entspricht etwa 5,9 Prozent der Ackerfläche und liegt damit nur ganz knapp unter den sechs Prozent der Fläche, die bundesweit für den Anbau nachwachsender Rohstoffe genutzt wird.

Als Stadtstaat mit naturgemäß geringem Anteil an landwirtschaftlichen Flächen sind in Berlin ökologisch wirtschaftende Erzeugerbetriebe nur in vergleichsweise geringer Zahl vertreten. Vier Betriebe bewirtschaften gerade 249 Hektar. Das sind aber immerhin elf Prozent der gesamten landwirtschaftlich bewirtschafte-

ten Fläche. In Brandenburg hingegen lag die Zahl der ökologisch wirtschaftenden Betriebe im Jahr 2007 bei 613 mit 133.805 Hektar bewirtschafteter Fläche. Mit einem Anteil von 9,7 Prozent ökologisch bewirtschafteter Fläche liegt Brandenburg deutlich über dem gesamtdeutschen Anteil von 4,7 Prozent und im Vergleich mit allen anderen Bundesländern an der Spitze. Ein großer Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche Brandenburgs gehört zu den weniger fruchtbaren Gebieten Deutschlands. Mangelnde Niederschläge im Norden des Landes Brandenburg oder die Grundwassernähe der Böden an Elbe, Havel und im Oderbruch begrenzen die Ertragspotenziale zusätzlich.

	Berlin	Brandenburg
Gesamtfläche (ha)	89.182	2.947.808
Landwirtschaftliche Fläche	2.250	1.328.124
Landwirtschaftliche Betriebe	85	6.704
Arbeitskräfte	460	38.568
Rinder	453	566.399
Schweine	101	808.195
Geflügel	897	8.480.526
Gewerbliche Schlachtungen	491	1.870.330

Landwirtschaftliche Daten für Berlin und Brandenburg

Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg, April 2008

Berlin ist der Hauptabsatzmarkt für die Produkte aus Brandenburg. Der Anteil Brandenburger Erzeugnisse auf dem Berliner Bio-Markt beträgt 20 Prozent, während es bei konventionellen Erzeugnissen nur sieben bis acht Prozent sind. Dabei ist Brandenburg im regionalen Wirtschaftsgefüge in erster Linie Rohstofflieferant, da nur ein geringer Teil der regionalen Rohprodukte auch in Brandenburg verarbeitet wird. Wie nicht anders zu erwarten, ist die landwirtschaftliche Erzeugung in Stadtstaaten sehr gering. Mit 184 Millionen Euro entfallen auf Berlin, Hamburg und Bremen nur 0,5 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Produktion der Bundesrepublik.

Der Lebensmittelmarkt in Berlin und der Region

Die amtliche Binnenhandelsstatistik für das Land Berlin, die monatlich auf der Basis von Stichproben erstellt wird, um den Verlauf der Konjunktur zu dokumentieren, weist für 2007 folgende Anteile am Gesamtumsatz im Handel mit Lebensmitteln aus:

- Einzelhandel mit Waren verschiedener Art aber Hauptausrichtung auf Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren: 94 Prozent.
- Facheinzelhandel in Verkaufsräumen mit Nahrungsmitteln, Getränken und Tabakwaren: 6 Prozent.

Art der Unternehmen	Anzahl	Anteil in %	Umsatz in Mio. Euro	Umsatz in %
SB-Warenhäuser (> 5000 qm)	18	1,4	437	9,8
Verbrauchermärkte (1500 – 5000 qm)	86	6,6	633	14,2
Verbrauchermärkte (800 – 1500 qm)	155	11,8	819	18,4
Discounter (ohne Aldi)	437	33,4	1.398	31,4
Supermärkte (400 – 800 qm)	273	20,8	998	22,4
Restliche Geschäfte (< 400 qm)	341	26,0	165	3,7
Summe:	1.310		4.450	

Lebensmitteleinzelhandel in Berlin ohne Bäckereien, Getränkeabholmärkte, Kioske, Tankstellen, Drogeriemärkte

Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg April 2008

Der Einzelhandel an Verkaufsständen und auf Märkten mit Nahrungsmitteln und Getränken taucht in der Statistik mit weniger als 0,5 Prozent auf. Allerdings ist die Zahl der befragten Unternehmen dieses Wirtschaftszweiges so gering, dass kein repräsentatives Ergebnis möglich ist. Ein Grund dafür: Die Binnenhandelsstatistik erfasst nur Unternehmen mit mindestens 250.000 Euro Jahresumsatz, die nur von ganz wenigen Markthändlern erreicht werden. Derzeit sind im

Land Berlin im Lebensmittel-Einzelhandel gut 18.000 Menschen beschäftigt. Dieser Handelssektor erwirtschaftet jährlich einen Umsatz von etwa 4,45 Milliarden Euro.

Der Trend im Lebensmittelhandel geht weiterhin weg von den so genannten „Tante-Emma-Läden“ und hin zu Discountern, Super- und Verbrauchermärkten wie folgende Tabelle zeigt:

Unternehmen	Filialen in Berlin	Marktanteil in Prozent
Kaisers-Tengelmann	172	13,9
Lidl	118	13,1
Rewe	165	12,8
Aldi	156	12,5
Metro-Gruppe (u. a. Real, Extra)	51	10,3
Kaufland	15	9,7
Edeka-Gruppe (inkl. Reichelt)	132	8,9
Spar	79	3,2
Plus	169	8,0
Netto Nord	38	4,3
Norma	19	1,4
Sonstige	26	1,9
Summe:	1.140	

Marktanteile von Discountern, Super- und Verbrauchermärkten

Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg, FiH- Institut für Markt- und Wirtschaftsforschung, April 2008, Handel und Verbraucher in Deutschland, A.C. Nielsen 2007

Bioprodukte

Die Verarbeitung ökologischer Produkte spielt im Land Brandenburg nur eine untergeordnete Rolle. Nur 16 Prozent aller nach EG-Öko-Verordnung zertifizierten Unternehmen sind Verarbeitungsbetriebe. Anders ist die Situation in Berlin, wo sich im Westteil der Stadt bereits seit den achtziger Jahren eine Verarbeitungs- und Vermarktungsstruktur für ökologische Lebensmittel entwickelt hat. Im Jahr 2006 gab es in Berlin 117 zertifizierte Verarbeitungs- und Importunternehmen. Anzahl und Struktur der Öko-Verarbeitungsbetriebe in Berlin-Brandenburg reichen jedoch bei weitem nicht aus, um die landwirtschaftlichen Rohprodukte aus Brandenburg aufzunehmen und den Berliner wie

Brandenburger Markt mit regional verarbeiteten Öko-Produkten zu versorgen. Insbesondere fehlen Metzgereien, Molkereien und Käsereien sowie Betriebe zur Herstellung von hoch verarbeiteten Bio-Lebensmitteln.

Der Absatz von Bioprodukten in Berlin läuft im Wesentlichen über den Lebensmitteleinzelhandel, den Naturkostfachhandel, Bio-Supermärkte, Reformhäuser, Bio-Bäckereien und Bio-Metzgereien. Im ländlichen Brandenburg dominiert dagegen der Ab-Hof-Verkauf oder die Direktbelieferung der Kunden. Eine Direktvermarktung bieten 123 Bio-Höfe in Brandenburg und sieben in Berlin an. In Berlin gibt es sieben Ökomärkte und weitere 14 Wochenmärkte mit Bio-Anbietern. 18 Anbieter beliefern die Haushalte mit Abo-Kisten vorwiegend für den Berliner Markt. Die Direktvermarktung kann dem Verbraucher sowohl Informationen über die regionale Herkunft und die Erzeugung der Produkte vermitteln als auch die Zusammenhänge zwischen regionaler und ökologischer Erzeugung vor dem Hintergrund des Klima-, Boden- und Naturschutzes zeigen und damit zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen.

Die Lebensmittelqualität

Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich gesundheitlich verträgliche, schmackhafte und umweltschonend hergestellte Lebensmittel. So unterschiedlich auch „Qualität“ definiert werden kann, beinhaltet der Begriff doch immer – unabhängig von individuellen Ansprüchen – mindestens die gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien. Die folgende Tabelle zeigt, dass der Verbrauch von Gemüse und Obst in den zurückliegenden beiden Dekaden deutlich gestiegen ist, während der Fleischkonsum abgenommen hat.

	1990/ 1991	1995/ 1996	2000/ 2001	2003/ 2004	2004/ 2005	2005/ 2006
Gemüse	81,6	81,6	83,7	64,6	86,3	96,9
Kartoffeln	75,0	72,8	70,0	66,8	70,2	67,6
Getreide- erzeug- nisse	72,9	74,6	76,0	87,4	92,2	91,6
Obst	60,8	64,7	75,2	78,8	73,5	77,5
Frischmilch	90,7	91,0	89,9	93,1	92,8	97,1
Zucker	35,1	31,7	35,3	35,6	37,4	36,0
Eier	14,8	13,7	13,8	12,9	12,6	12,7
Fleisch insgesamt	97,4	92,0	90,7	88,3	87,2	87,2

Pro-Kopf-Verbrauch ausgewählter Nahrungsmittel (Bundesdurchschnitt in Kilogramm)

Quelle: BMELV/Statistik

Die Qualitätssicherung der Lebensmittel wird durch die europäische Gesetzgebung gewährleistet. Durch die Festlegung von Höchstgrenzen sollen mögliche gesundheitliche Risiken durch die in Lebensmitteln gefundenen Umweltstoffe, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und andere unerwünschte Substanzen frühzeitig erkannt und durch gezielte Maßnahmen verhindert werden. Das Lebensmittelrecht dient darüber hinaus auch dem Schutz der Bevölkerung vor Täuschung und Irreführung.

Bestimmte Agrarerzeugnisse und Lebensmittel sind typisch für ihr Herkunftsgebiet und können überregional besonders geschützt werden. Um zu verhindern, dass die Namen dieser Erzeugnissen, beispielsweise

durch Nachahmungen, missbräuchlich verwendet werden, können sie nach der EG-Verordnung Nr. 510/2006 durch Eintragung in ein von der Europäischen Kommission geführtes Verzeichnis europaweit einen markenähnlichen Schutz erhalten. Bei der „geschützten geographischen Angabe“ (g.g.A.) wird ein Erzeugnis in einem definierten regionalen Gebiet verarbeitet und/oder hergestellt.



Europäisches Zeichen für geschützte geographische Angabe

Bei der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) müssen Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem abgegrenzten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Berliner Erzeugnisse wurden bisher allerdings noch nicht entsprechend geschützt.



Europäisches Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung

Im Trend sind Obst- und Gemüseerzeugnisse mit dem Bio-Siegel, die nach der EG-Öko-Verordnung hergestellt wurden. Synthetische Pflanzenschutzmittel sind dabei grundsätzlich ausgeschlossen, Wirkstoffe vorwiegend natürlicher Herkunft jedoch zugelassen. Die Liste der für den ökologischen Landbau zugelassenen Pflanzenschutzmittel kann im Internet unter www.bvl.bund.de in der Rubrik „Zugelassene Pflanzenschutzmittel“ eingesehen und heruntergeladen werden. Die Kontrollen der amtlichen Lebensmittel-

überwachung zeigen, dass diese Erzeugnisse deutlich weniger Rückstände enthalten, als Obst und Gemüse aus konventioneller Landwirtschaft.

Viele Handelsketten haben neben dem Bio-Siegel eigene Marken eingeführt, bei denen die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung in der Regel durch eigene Kontrollmaßnahmen ergänzt werden. Öko-Anbauverbände haben sich eigene Richtlinien gegeben, durch die weitaus anspruchsvollere Anforderungen gestellt werden. So muss beispielsweise der gesamte landwirtschaftliche Betrieb so strukturiert sein, dass Querkontaminationen ausgeschlossen sind. Ein absolutes Nullrisiko gibt es allerdings nicht, da auch diese Produkte geringste Rückstände, die aus der Atmosphäre stammen, aufweisen können. Informationen zu Verbänden und Einkaufsmöglichkeiten für Ökoprodukte in Berlin finden sich im Anhang.



Internationales Siegel für Fairtrade© TransFair e.V.

Verbraucherinnen und Verbraucher, die neben dem Preis auch soziale Aspekte in ihre Kaufentscheidung einbeziehen wollen, können sich für „fair gehandelte Lebensmittel“ entscheiden. Das sind Produkte, die unter sozialen Mindeststandards produziert werden. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für Bauern und Landarbeiter in Lateinamerika, Afrika und Asien leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung. Preise, die für Produkte im Fairen Handel gezahlt werden, sichern den Menschen in den Herkunftsländern ein ausreichendes Einkommen und tragen so zur Verbes-

serung der Lebensbedingungen in diesen Ländern bei. Inzwischen profitieren über eine Million Menschen in 55 Ländern von dieser Idee.

Derartige Siegel, die es in zahlreichen Formen gibt (siehe dazu das Kapitel „Adressen und Informationsquellen“), sind für Verbraucherinnen und Verbraucher nur eines von vielen Qualitätskriterien für Lebensmittel. Dazu zählen beispielsweise auch, ob Lebensmittel direkt vom Bauernhof kommen, die Tiere aus artgerechter Haltung stammen, wie lang die Transportwege sind und ob die Verpackung umweltverträglich ist.

Die Lebensmittelkennzeichnung

Verbraucherinnen und Verbraucher benötigen zur Orientierung genaue Informationen über die Produkte, die sie erwerben wollen. Ein wesentliches Element dafür ist die Kennzeichnung der Produkte. Sie ist in der Europäischen Union (EU) weitgehend harmonisiert. Jede rechtliche Regelung der Etikettierung von Lebensmitteln dient vor allem der Unterrichtung und dem Schutz vor Täuschung oder vor einer Gesundheitsgefährdung. Durch eine detaillierte Kennzeichnung, die Auskunft über die Art und die Merkmale des Erzeugnisses gibt, ist es den Verbraucherinnen und Verbrauchern möglich, eine sachkundige Auswahl unter den Produkten zu treffen.

Die Kennzeichnungselemente für Fertigpackungen

Auf Bundesebene wurde die EU-Richtlinie 2000/13/EG über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie Werbung hierfür mit der so genannten Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in nationales Recht umgesetzt. Der Geltungsbereich der LMKV erstreckt sich grundsätzlich auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind, an Verbraucherinnen und Verbraucher (inkl. Gaststätten etc.) abgegeben zu werden. Die Definition des Begriffes Fertigpackung findet sich im Eichgesetz.

Der Verbraucherbegriff wird im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) definiert. Demnach unterliegt der größte Teil der in Lebensmittelgeschäften in Selbstbedienung angebotenen Lebensmittel der LMKV. Grundsätzlich sind gemäß der LMKV u. a. die folgenden Kennzeichnungselemente auf einer Fertigpackung anzubringen:

- Verkehrsbezeichnung
- Name und Anschrift eines Verantwortlichen (Hersteller, Verpacker, Verkäufer)

- Zutatenverzeichnis
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder das Verbrauchsdatum
- Alkoholgehalt (sofern dieser über 1,2 Vol.-% liegt)
- Menge bestimmter Zutaten (QUID – Quantity Ingredients Declaration)
- weitere bestimmte Stoffe (z. B. Glycyrrhizinsäure als Zusatz in Süßwaren, Phytosterine).

Die Verkehrsbezeichnung

Bei der Verkehrsbezeichnung handelt es sich um einen Namen für ein bestimmtes Produkt. Mit Name ist hier allerdings weder ein Marken- noch ein Firmennamen gemeint.



Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung ist vielmehr der Name für ein Produkt, mit dem der Verbraucher eine bestimmte Verkehrsauffassung verbindet. Das heißt, die Verkehrsbezeichnung spiegelt eine berechtigte Verbrauchererwartung wieder, so dass der Verbraucher, wenn er eine Verkehrsbezeichnung auf einem Etikett liest, damit bereits eine bestimmte Vorstellung von der Beschaffenheit und der Zusammensetzung des Produktes verbindet. So versteht der Verbraucher beispielsweise unter der Verkehrsbezeichnung „Kochschinken“ eine Kochpökelware von gehobener Quali-

tät, die aus der Hinterextremität des Schweins hergestellt wird.

Gemäß der LMKV ist die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels die Bezeichnung, die in den diesbezüglichen Rechtsvorschriften vorgesehen ist. Beim Fehlen einer solchen ist es die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von ähnlichen und deshalb verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Sofern also eine Verkehrsbezeichnung in Rechtsvorschriften festgelegt wurde, muss diese auf der Fertigpackung eines entsprechenden Produktes gekennzeichnet sein. Selten wird eine Verkehrsbezeichnung in Rechtsvorschriften festgelegt, so dass es sich bei der Verkehrsbezeichnung meist um jene handelt, die der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht.

Wie sich eine allgemeine Verkehrsauffassung für ein Produkt herausbildet, ist im LFGB festgeschrieben. Hier wird festgelegt, dass die Verkehrsauffassungen von Produkten in den so genannten Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches von der Lebensmittelbuchkommission beschrieben werden müssen. Diese Kommission setzt sich aus Vertretern der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft, der Wissenschaft und der Wirtschaft zusammen. Die von den Mitgliedern der Kommission definierten Verkehrsauffassungen sind nicht rechtlich bindend, sondern stellen einen Grundkonsens dar, der von allen an diesem Prozess beteiligten Kreisen gemeinsam beschlossen wird. Zur Bildung einer neuen Verkehrsbezeichnung werden Standards für die Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale des Lebensmittels definiert, die für die Verkehrsfähigkeit des Lebensmittels von Bedeutung sind. Die so festgelegten Verkehrsbezeichnungen werden in unterschiedlichen Leitsätzen veröffentlicht und können auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) unter www.bmelv.de eingesehen werden.

Wenn in Rechtsvorschriften keine Verkehrsbezeichnung festgelegt wurde, kann die Verkehrsbezeichnung auch eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls

seiner Verwendung sein. Diese Beschreibung muss hinreichend genau sein, um dem Käufer zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von anderen Erzeugnissen zu unterscheiden.

Das Zutatenverzeichnis und die Mengenangaben für unbestimmte Zutaten

Das Zutatenverzeichnis und die Mengenkennzeichnung für unbestimmte Zutaten (QUID) geben Informationen über die Menge und das Vorhandensein von Zutaten. So können durch das Zutatenverzeichnis Stoffe identifiziert werden, auf deren Verzehr einzelne Verbraucherinnen und Verbraucher verzichten möchten oder sollten.

Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Es ist selbstverständlich, dass bestimmte – unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellte – Lebensmittel bei Raumtemperatur schnell ihre spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Nährstoffe oder Farbe verlieren. Bei kühlbedürftigen Lebensmitteln kann dies unter anderem an einem schnell einsetzenden mikrobiologischen Verderb liegen, der zu einer Gefährdung der Gesundheit führen kann. Um dieser Gefährdung entgegenzuwirken, werden auf Lebensmitteln Lagerfristen und Lagerbedingungen angegeben. Die Verbrauchsfrist wird entweder als Mindesthaltbarkeitsdatum oder als Verbrauchsdatum angegeben.

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum wird der Zeitpunkt angegeben, bis zu dem das Lebensmittel bei ungeöffneter Packung seine besonderen Eigenschaften mindestens behält. Wenn dazu eine bestimmte Lagertemperatur oder andere Lagerbedingungen erforderlich sind, so sind diese ebenfalls anzugeben. Bei sehr leicht verderblicher Ware wie z.B. Hack- oder Geflügelfleisch wird kein Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern das Verbrauchsdatum angegeben. Auch diese Angabe muss mit den einzuhaltenden Lagerbedingungen ergänzt werden. Nach Ablauf der angegebenen Lagerfrist darf die Ware nicht mehr in den Verkehr gebracht

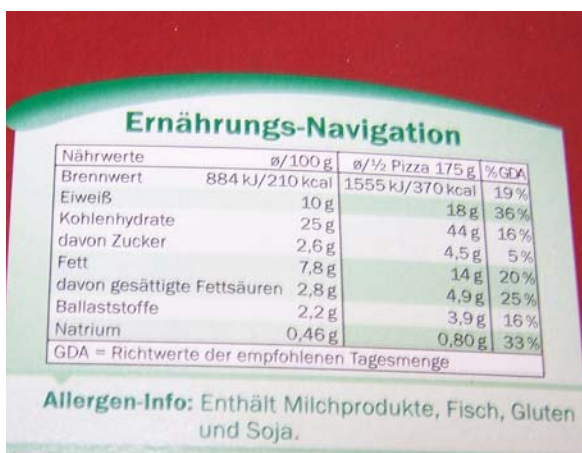
werden. Sie sollte dann auch nicht mehr verzehrt werden.

Der Alkoholgehalt

Die Kennzeichnung des Alkoholgehaltes ist vor allem bei bestimmten Verbraucherkreisen wie Kindern, Schwangeren, trockenem Alkoholikern und einigen Religionsgemeinschaften von Bedeutung. Sollte ein Lebensmittel in größeren Mengen konsumiert werden, so ist der Alkoholgehalt allerdings auch für Autofahrer von Interesse.

Die Allergenkennzeichnung

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten haben in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Sie beeinträchtigen in zunehmendem Maße das Leben vieler Menschen. Einige dieser Allergien oder Unverträglichkeiten lösen Krankheiten aus, von denen einige harmlos, andere aber potenziell tödlich sind. Um über das Vorhandensein von Stoffen mit allergenem Potenzial aufzuklären, wurden Vorschriften für die Kennzeichnung von bestimmten Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, geschaffen.



Nährwerte	ø/100 g	ø/½ Pizza 175 g	%GDA
Brennwert	884 kJ/210 kcal	1555 kJ/370 kcal	19%
Eiweiß	10 g	18 g	36%
Kohlenhydrate	25 g	44 g	16%
davon Zucker	2,6 g	4,5 g	5%
Fett	7,8 g	14 g	20%
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	4,9 g	25%
Ballaststoffe	2,2 g	3,9 g	16%
Natrium	0,46 g	0,80 g	33%

GDA = Richtwerte der empfohlenen Tagesmenge

Allergen-Info: Enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten und Soja.

Kennzeichnungselemente

Hierfür wurde die unten aufgeführte Liste von kennzeichnungspflichtigen, Allergien auslösenden Lebensmitteln als Anlage in die LMKV übernommen. Wichtig in diesem Zusammenhang ist, dass die in der Liste genannten Stoffe nur gekennzeichnet werden müssen, wenn sie dem Lebensmittel „absichtlich“,

d.h. als Bestandteil einer Rezeptur zugegeben wurden. Wenn eine nicht beabsichtigte Kontamination eines Lebensmittels mit einem allergenen Stoff stattfindet, ist dieser Stoff gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht kennzeichnungspflichtig. Ein Beispiel für eine derartige Kontamination ist das Vorhandensein von Haselnusspartikeln in einer reinen Vollmilchschokolade. Wenn in derselben Produktionslinie erst eine Haselnusschokolade und dann eine Vollmilchschokolade hergestellt wird, kann es passieren, dass eine geringe Menge der allergieauslösenden Haselnüsse in eine Vollmilchschokolade verschleppt wird. Eine derartige Verschleppung wird als „Cross Contact“ bezeichnet und ist gemäß der LMKV nicht kennzeichnungspflichtig. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher trotzdem über eine potenzielle Gefahr zu informieren, kennzeichnen viele Hersteller ihre Produkte mit freiwilligen Hinweisen wie „Kann Spuren von ... enthalten“ oder „Wir verarbeiten auch ...“.

Zutaten in Lebensmitteln, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, sind gemäß der Anlage 3 der LMKV:

a) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

- Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- Maltodextrine auf Weizenbasis
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke

b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

d) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

- Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
- aus Pflanzenölestern gewonnenene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- Lactit

h) Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*AmyDGalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinOIEsis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

- Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten
- Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke

i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben

m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Die Nährwertkennzeichnung

Auch der übermäßige Verzehr von eigentlich sicheren Lebensmitteln kann zu einer Beeinträchtigung der Gesundheit führen. Wenn ein Mensch mehr Nährstoffe zu sich nimmt als er verbraucht, so werden diese –

zumeist in Form von Fett – im Körper eingelagert. Nimmt der Fettgehalt dabei unverhältnismäßig zu, werden die physiologischen Funktionen des Organismus negativ beeinträchtigt. Daher sind nicht nur die in der LMKV genannten Kennzeichnungselemente von Bedeutung, sondern auch Informationen über die in Lebensmitteln enthaltenen Nährstoffe und deren Mengen. Bei einer großen Anzahl von Lebensmitteln werden aus diesem Grund die Nährwerte gekennzeichnet. Die Nährwertkennzeichnung gibt somit Hinweise für die Zusammenstellung eines Ernährungsplanes und ist eine Entscheidungshilfe beim Kauf von Lebensmitteln. Die rechtlichen Voraussetzungen für eine einheitliche Nährwertkennzeichnung werden in der Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (NKV), der EG-Verordnungen Nr. 1924/06 und Nr. 1924/06 geschaffen.

Da die Zusammensetzung und somit der Nährstoffgehalt von Lebensmitteln herstellungsbedingten und saisonalen Schwankungen unterliegt, handelt es sich bei Nährwertangaben um Durchschnittswerte. Die Kennzeichnung von Nährwerten ist grundsätzlich freiwillig, lediglich die Form und der Inhalt der Nährwertkennzeichnung sind vorgeschrieben. Eine Kennzeichnung ist jedoch Pflicht bei so genannten „nährwertbezogenen Angaben“. Hierbei handelt es sich um die Auslobung besonderer Nährwerteigenschaften der Lebensmittel. Solche Angaben sind jedoch nur unter bestimmte Bedingungen möglich. So ist z. B. die Angabe „zuckerfrei“ nur zulässig, wenn das Lebensmittel nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml enthält. Weitere Beispiele für nährwertbezogene Angaben sind „brennwertreduziert“, „leicht“, „fettarm“, „zuckerfrei“, „natriumarm“, „hoher Vitamingehalt“ oder „reich an Vitamin C“.

Bei einer nährwertbezogenen Angabe muss der Gehalt des Stoffes, auf den sich die Angabe bezieht, immer gekennzeichnet und dazu mindestens der Brennwert, sowie der Gehalt an Proteinen, Kohlehydraten und Fetten. Bei der erweiterten Kennzeichnung werden zusätzlich Gehalte von Zucker, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium angegeben. Darüber hinaus bestehen auch Vorgaben für die Kennzeichnung anderer Nährstoffe (z. B. von mehr-

wertigen Alkoholen, Stärke, Vitaminen und Mineralstoffen).

Um eine feste Bezugsgröße zu haben und somit eine Vergleichbarkeit einzelner Produkte zu gewährleisten, bezieht sich die Nährwertkennzeichnung in der Regel auf 100 g des Produktes bzw. bei flüssigen Lebensmitteln auf 100 ml. Der Brennwert ist sowohl in Kilojoule als auch in Kilokalorien anzugeben. Die Kennzeichnung der einzelnen Nährstoffgehalte erfolgt je nach Nährstoff in Gramm, Milligramm oder Mikrogramm.

Es gibt noch diverse weitere Kennzeichnungsvorschriften, die dem Verbraucherschutz dienen, die nur für bestimmte Lebensmittel oder Produktgruppen gelten oder aus dem Handelsrecht oder dem Eichgesetz abgeleitet sind. Rechtliche Vorgaben gibt es auch für die Kennzeichnung loser Ware.

Die zukünftigen Rechtsetzungsverfahren im Bereich des Kennzeichnungsrechts

Mit einem Anfang 2008 vorgelegten Entwurf einer EU-Verordnung soll die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über Lebensmittel verbessert werden. Neben den bisher schon bestehenden gesundheitlichen und wirtschaftlichen Aspekten soll es zukünftig eine Ausweitung auf umweltbezogene, soziale und ethische Gesichtspunkte geben. Außerdem ist eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung vorgesehen. Nach dem Entwurf ist geplant, dass die Mitgliedsstaaten, unter Einhaltung bestimmter Anforderungen, Regelungen zu weiteren Formen der Nährwertdeklaration und zu deren Darstellung erlassen, die allerdings nicht verbindlich vorgeschrieben werden können. Darunter fällt das in der Öffentlichkeit kontrovers diskutierte so genannte „Ampelsystem“. Dieses Informations-System soll dem Verbraucher auf einfache Weise anzeigen, welche Lebensmittel und Getränke unter bestimmten Gesichtspunkten als gesund anzusehen sind und welche nicht.

Das Modell gibt getrennte Informationen zum Gehalt der Lebensmittel an Fett, gesättigten Fettsäuren, Salz und Zucker mit Hilfe von drei Farben. Ein roter Punkt

auf den Lebensmitteln signalisiert, dass ein Produkt nur hin und wieder verzehrt werden sollte. Ist der Punkt gelb, ist Zurückhaltung angebracht, man kann es jedoch auch häufiger zu sich nehmen. Bei einem grünen Punkt kann das Lebensmittel häufig verzehrt werden. Alternativ dazu wird eine Kennzeichnung mit Zahlenangaben vorgeschlagen. Die Zahlenangaben beziehen sich auf unterschiedlich große Portionen und den vermuteten Tagesbedarf einer erwachsenen Frau. Wer eine andere Portionsgröße wählt oder einen anderen Tagesbedarf hat, muss die Werte entsprechend umrechnen.

Die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) sowie der Bundesrat setzen sich für ein Modell mit Farbgestaltung, Symbolen und einer einheitlichen Bezugsgröße der Inhaltsstoffe ein. Eine Arbeitsgruppe von Bund und Ländern arbeitet inzwischen an einem Vorschlag für ein europäisches Modell. Wichtig ist dabei vor allem die Frage, wo die Grenzen für die Zuordnung der drei Farben sind und welche Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen.

Das Kontrollsystem für Öko-Betriebe

Öko-Betriebe und deren Erzeugnisse werden durch unabhängige, staatlich zugelassene Kontrollstellen streng überwacht und zertifiziert. Das Kontrollsystem ist in der EU-Verordnung über den ökologischen Landbau festgelegt. Die Tätigkeit der Kontrollstellen wird wiederum von staatlichen Stellen auf Basis von Risikoanalysen überwacht. Überprüft werden alle Ökobauern, Händler, Verarbeiter und Vermarkter. Die Kontrollstellen führen mindestens einmal jährlich unangemeldete Kontrollbesuche direkt auf den Ökohöfen und in den Verarbeitungsbetrieben sowie im Handel durch und nehmen darüber hinaus bei mindestens zehn Prozent der Betriebe Proben für Kontrollen. Für die Durchführung der gesetzlichen Vorschriften sind die einzelnen Bundesländer zuständig. Berlin hat seine Kontrollbefugnisse zum ökologischen Landbau dem Land Brandenburg übertragen.

Seit September 2001 können Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung entsprechen, mit dem Bio-Siegel

gekennzeichnet werden. Das Bio-Siegel ist das staatliche, verbandsunabhängige und markenübergreifende Erkennungszeichen für biologisch erzeugte landwirtschaftliche Produkte und Lebensmittel. Das sechseckige Zeichen mit dem Schriftzug „Bio“ schafft Klarheit, Einheitlichkeit und Orientierung bei Bio- bzw. Öko-Produkten. Denn nur Erzeuger und Hersteller, die die Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung einhalten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, dürfen ihre Produkte als Bio- oder Ökoware verkaufen und mit dem Bio-Siegel kennzeichnen.



Produkt mit dem Biosiegel

Darüber hinaus verwenden die Verbände des ökologischen Landbaus zur Kennzeichnung der Erzeugnisse ihrer Mitglieder eigene Zeichen oder Siegel (z.B. Demeter, Bioland). Die Einhaltung ihrer Standards lassen die Verbände ebenfalls von Kontrollinstitutionen – allerdings auf rein privatrechtlicher Basis – überprüfen.

Die Entwicklung bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln unter Einsatz der Gentechnik

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln „Ohne Gentechnik“

Mit der zu Beginn des Jahres 2008 erfolgten Verabschiedung des Gesetzespakets zur Änderung des Gentechnik-Gesetzes (GenTG) und weiterer gentechnikrechtlicher Verordnungen, traten neue Vorschriften u.a. für eine „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von Lebensmitteln in Kraft. De facto besteht zwar schon

seit dem Jahr 1998 für Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln die Möglichkeit, ihre Produkte mit einer „Ohne Gentechnik“-Auslobung zu versehen. Allerdings musste für die Anwendung der bisherigen Kennzeichnungsregelung der Einsatz von Gentechnik auf jeder Verarbeitungsstufe des Produktes ausgeschlossen werden können. Die rechtliche Absicherung konnte nur durch aufwändige, analytische Nachweisverfahren erfolgen, so dass kaum Produkte mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ auf dem Markt waren.

Durch die Änderung des GenTG werden die bisherigen Anforderungen – vor allem bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Milch oder Eiern – für eine solche Kennzeichnung deutlich herabgesetzt. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Vermeidung von gentechnisch veränderten (gv) Futterpflanzen. So ist beispielsweise der direkte Einsatz von gv-Soja oder gv-Mais im Futtermittel nicht erlaubt. Neu im Gesetz ist, dass dieser Vermeidungsansatz mit einer zeitlichen Beschränkung verknüpft ist. Damit die jeweiligen Lebensmittel das Etikett „Ohne Gentechnik“ tragen dürfen, müssen die Tiere nicht ihr ganzes Leben ohne gv-Futterpflanzen gefüttert werden. Der Verzicht des Einsatzes von gv-Futterpflanzen schließt diese erst ab einem bestimmten Zeitpunkt vor der weiteren Verwertung der Tiere aus. Während dieser Wartezeit nach der Fütterung von gv-Futtermitteln darf von den Tieren kein Lebensmittel (Fleisch, Milch, Eier) gewonnen werden. Typische Futtermittelzusätze wie Vitamine, Aminosäuren oder Enzyme, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden, stehen einer „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht entgegen.

Art des Produkts	Zeitraum Verzicht von gv-Futterpflanzen vor Verwertung
Schwein	4 Monate
Milchproduzierende Tiere	3 Monate
Hühner/Eierzeugung	6 Wochen

Wartezeit für den Verzicht von gv-Futterpflanzen bei der weiteren Tierverwertung

Quelle: Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz

Bei Lebensmitteln sind die Anforderungen strenger. Hier bedeutet der Hinweis „Ohne Gentechnik“, dass keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Pflanzen und keine Zusatzstoffe wie Vitamine, Aminosäuren, Aromen oder Enzyme, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden, Verwendung finden dürfen. Eine Ausnahme besteht, wenn die jeweiligen gentechnisch hergestellten Zusatzstoffe nach der EG-Ökoverordnung zugelassen sind und keine „Ohne Gentechnik“ hergestellten Alternativen erhältlich sind.

Auch bei „Ohne Gentechnik“-Produkten/Lebensmitteln sind Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) unterhalb des gesetzlich festgelegten Schwellenwerts von 0,9 Prozent erlaubt, wenn es sich um zufällige, technisch unvermeidbare Spuren handelt. Damit festgestellt werden kann, ob dieses Material zufällig vorhanden oder technisch nicht zu vermeiden ist, müssen die Unternehmer gemäß Artikel 12 (3) der EG-Verordnung Nr. 1829/2003 den zuständigen Behörden nachweisen können, dass sie geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein derartiger Materialien zu vermeiden. Außerdem müssen die enthaltenen GVOs in der EU zugelassen und als sicher bewertet worden sein.

Grundlegende Vorgaben zur Kennzeichnung von Lebensmitteln im Hinblick auf GVO macht die EG-Verordnung Nr. 1829/2003. Hiernach müssen Lebensmittel, die als solche an den Endverbraucher geliefert werden sollen, gekennzeichnet werden, wenn:

- sie ein gentechnisch veränderter Organismus sind oder daraus bestehen
- Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe aus GVOs hergestellt wurden
- Lebensmittel, Zutaten und Zusatzstoffe gentechnisch veränderte Organismen enthalten.

Ebenso hat der mit der EG-Verordnung Nr.1829/2003 eingeführte Schwellenwert von 0,9 Prozent für die Auslösung einer Kennzeichnung als GVO bzw. die Nichtverwendung der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ Bestand. Die Kennzeichnung von Lebensmit

tern mit oder „Ohne Gentechnik“ ist als Verbraucherinformation zu sehen und sollte nicht als Warnhinweis verstanden werden.

Die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ bei Bio-Produkten

Bei Produkten des Ökologischen Landbaus ist der bewusste Einsatz der Gentechnik gesetzlich verboten. Dieser Ansatz ist aber keine Garantie für eine absolute „Gentechnik-Freiheit“. Auch die VO (EG) Nr. 834/2007 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen berücksichtigt die Kennzeichnungsschwelle von 0,9 Prozent der VO (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Die Kontrollen der Bundesländer

Jährlich werden in der Berliner Untersuchungseinrichtung, dem Institut für Lebensmittel, Arzneimittel und Tierseuchen (ILAT), insgesamt ca. 16.000 Proben unter unterschiedlichen Gesichtspunkten untersucht. Dabei wird auch überprüft, ob in ihnen Anteile von GVO, vor allem von Soja und/oder Mais nachweisbar sind.

Bei dem dabei zur Untersuchung eingesetzten Analyseverfahren handelt es sich um die Polymerase Kettenreaktion (PCR), in der spezifische Genabschnitte des gesuchten GVO zunächst aufgespürt und vervielfältigt und daran anschließend nachgewiesen bzw. quantifiziert werden.

Die Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln in Berlin auf GVO im Jahr 2007

2007 wurden insgesamt 296 Lebensmittel auf die Anwesenheit von GVO untersucht. Bei den Sojaerzeugnissen lag im Jahr 2007 der Schwerpunkt auf Tofu, Soja-Drinks, Back- und Wurstwaren sowie Babymilch, bei den maishaltigen Lebensmitteln waren es Brot und Kekse, Cornflakes, Polenta, Popcorn und Maismehl. Die entsprechenden Übersichten sind im Anhang enthalten.

Soja und Mais: 2007 wurden bei der Überprüfung auf die Anwesenheit von GVO lediglich bei einem Soja-Erzeugnis, ein GVO-Anteil, der den Schwellenwert für die Kennzeichnung von 0,9 Prozent überschritt, nachgewiesen. Bei Sojaprodukten ist somit die Zahl der Proben mit gentechnisch veränderten Bestandteilen von fünf im Jahr 2006 auf eine im Jahr 2007 gesunken. In maishaltigen Produkten konnte nur in einer Probe ein GVO Nachweis geführt werden – allerdings lag der Gehalt hier unter dem Schwellenwert von 0,9 Prozent.

Papaya, Erdbeere, Reis: Darüber hinaus wurden im Jahr 2007 pflanzliche Erzeugnisse und Früchte untersucht, für die keine Zulassung in der Europäischen Union als GVO besteht, aber zu denen Bürgerbeschwerden eingegangen waren. In keinem dieser Produkte wurde eine gentechnische Veränderung festgestellt. Resultierend aus dem positiven Ergebnis für eine Reisprobe im Jahr 2006, wurde auch 2007 wieder Reis untersucht. Allerdings wurde in diesem Jahr in keinem der Produkte eine gentechnische Veränderung nachgewiesen.

Die positiven Befunde beim Nachweis gentechnischer Veränderungen im Jahr 2007

Von den Proben mit positiven GVO-Befunden erging in acht Fällen eine lebensmittelrechtliche Beanstandung im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ bzw. bei der Auslobung von „Öko/Bio“-Erzeugnissen und bei Überschreitungen des Schwellenwertes von 0,9 Prozent.

Die Lebensmittelsicherheit

Die Struktur der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Der Schutz der Menschen vor verdorbenen Lebensmitteln hat eine lange Tradition. Das heutige Lebensmittelrecht musste besondere Herausforderungen meistern: Durch den nationalen und internationalen Handel hat derjenige, der ein Lebensmittel verkauft, meist nichts mehr mit der Produktion zu tun. Außerdem müssen heute auch Rückstände aus der landwirtschaftlichen Produktion (z.B. Pestizide) oder Kontaminanten aus dem Herstellungsprozess (z.B. Acrylamid) bewertet werden. Solche Fragen musste man früher nicht stellen, da der bei den heutigen landwirtschaftlichen Produktionsmethoden übliche Einsatz von Pestiziden nicht zur Diskussion stand. Manche Frage konnte noch gar nicht gestellt werden, da man nicht wusste, dass sich Acrylamid beim Rösten und Frittieren stärkehaltiger Lebensmittel, wie beispielsweise Kartoffeln, bildet. Entsprechend hat sich das deutsche Lebensmittelrecht auch geändert. Seit 1958 dürfen Lebensmitteln Zusatzstoffe, die nicht ausdrücklich in einer Rechtsverordnung zugelassen sind, nicht mehr beigelegt werden. Inzwischen ist das Lebensmittelrecht durch EU-Vorschriften geprägt, nachdem im Jahr 1979 der Europäische Gerichtshof in seinem „Cassis-de-Dijon“-Urteil das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung entwickelt hat. Danach kann ein Erzeugnis, das in einem Mitgliedsstaat der EU rechtmäßig hergestellt wurde bzw. sich dort rechtmäßig im Verkehr befindet, in jedem anderen Mitgliedsstaat in den Handel gebracht und verkauft werden.

Mit dem Inkrafttreten des so genannten „Hygienepaketes“ der EU wurde das Lebensmittelrecht durch die Kommission in den 27 Mitgliedsstaaten der EU weitestgehend vereinheitlicht. Das „Hygienepaket“ besteht aus mehreren, unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten rechtskräftigen Verordnungen und harmonisiert den Binnenmarkt des Lebensmittelhandels weitgehend. In der EG-Verordnung Nr. 178/2002, der so

genannten „Basisverordnung“, wurden wichtige Eckpfeiler im Umgang mit Lebensmitteln festgelegt. Nach dieser Verordnung obliegt die Sicherheit der Lebensmittel der Verantwortung der Lebensmittelunternehmer. Jedweder Umgang mit Lebensmitteln außerhalb des häuslichen, privaten Gebrauchs wird durch das europäische Lebensmittelrecht geregelt. Eine der wichtigsten Vorschriften der „Basisverordnung“ findet sich im Artikel 14, wonach Lebensmittel, die nicht sicher sind, auch nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Lebensmittel gelten danach als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Somit werden die Gesundheit und das Wohl der Verbraucherinnen und Verbraucher durch das EU-Recht weitgehend geschützt. Zudem wurde mit der „Basisverordnung“ die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als die zentrale Stelle für die Risikobewertung in der EU geschaffen. In enger Zusammenarbeit mit nationalen Behörden und im offenen Austausch mit den betroffenen Interessengruppen stellt sie unabhängige wissenschaftliche Beratung zur Verfügung und informiert über vorhandene und aufkommende Risiken.

Das „Hygienepaket“ gliedert sich in mehrere Verordnungen, die sich teilweise an die Lebensmittelunternehmen richten und beispielsweise allgemeine hygienische Anforderungen und spezifische Hygienevorschriften für die besonders leicht verderblichen Lebensmittel tierischen Ursprungs festlegen. Andere Vorschriften richten sich an die amtliche Lebensmittelüberwachung. So legt die EG-Verordnung Nr. 882/2004 allgemeine Vorschriften zu amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz fest und die EG-Verordnung Nr. 854/2004 gibt besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Durch diese Verordnungen wurden grundsätzliche Anforderungen an die Lebensmittelunternehmen und die Strukturen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bestimmt. Die Vorschriften des „Hygienepaketes“ sind so umfassend, dass der Umgang mit Lebensmitteln von der so genannten Primärproduktion auf den Feldern und in den Tierställen bis hin zur Abgabe an den Endverbraucher („farm to fork“ und „stable to table“) geregelt wurde. Somit unterliegt die gesamte Lebensmittelkette einer einheitlichen Gesetzgebung.

Die EU-Kommission hat mit dem Lebensmittel- und Veterinäramt der EU (FVO), das eine Abteilung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz (DG SANCO) ist, eine Kontrollbehörde für die amtliche Lebensmittelüberwachung geschaffen, die zugleich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften in den Mitgliedsstaaten überprüft. Allerdings wird durch das EU-Recht nicht jeder Sachverhalt abschließend geregelt, so dass den Mitgliedsstaaten Spielraum bleibt, um eigene, individuelle Vorschriften zu erlassen. Nationale Vorschriften, die sich nicht unmittelbar aus dem EU-Recht ergeben, müssen der Kommission zur Notifizierung vorgelegt werden.

Durch das EU-Recht wird geregelt, dass nicht sichere Lebensmittel auch nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Das Bundesrecht regelt zudem, dass nicht sichere Lebensmittel auch nicht hergestellt werden dürfen. Somit ist es sowohl verboten derartige Lebensmittel zu produzieren als auch diese Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Die Kontrolle darüber, ob die Lebensmittelvorschriften auch eingehalten werden, obliegt der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Deren zentrale Aufgabe ist der Schutz der Bevölkerung vor gesundheitlichen Gefahren, aber auch vor Täuschung und Irreführung. Mit ihrer Hilfe sollen mögliche gesundheitliche Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher durch die in den Lebensmitteln gefundenen Umweltschadstoffe, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und andere unerwünschte Substanzen frühzeitig erkannt und durch gezielte Maßnahmen verhindert werden. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist täglich mit

unangemeldeten Betriebsbesichtigungen und gezielten Probenahmen auf der Suche nach möglichen Missständen in Herstellerbetrieben, im Handel, in Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Nach dem EU-Recht liegt die Verantwortung für gesetzeskonforme Lebensmittel und Bedarfsgegenstände bei denjenigen, die sie herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Durch die amtliche Lebensmittelüberwachung wird überprüft, ob alle Vorschriften eingehalten werden. Bei solchen Kontrollen stehen folgende Punkte im Vordergrund:

- der Einsatz von Rohstoffen, technologischen Hilfsstoffen, Halb- und Enderzeugnissen
- die angewandten Verfahren für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln
- die zur Konservierung dienenden Vorrichtungen
- die Etikettierung und Aufmachung der Lebensmittel
- die Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- die Personal- und Betriebshygiene einschließlich der betriebsinternen Kontrollsysteme sowie
- der Zustand der Räume, baulichen Anlagen und Geräte.



Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln

Neben der Kontrolle des Betriebs haben die amtlichen Kontrolleure auch das Recht, Lebensmittelproben zu nehmen und zur Begutachtung in anerkannten Laboren untersuchen zu lassen. Dort werden sie auf die

verschiedenen Inhaltsstoffe, auf Keime und die Einhaltung gesetzlicher Höchstmengen untersucht. Kommt es zu Beanstandungen, trifft die zuständige Behörde die Maßnahmen, die notwendig sind, um die Einhaltung der Vorschriften und die Unbedenklichkeit der Produkte wieder herbeizuführen.

Für die Ahndung der Verstöße steht eine Reihe von Maßnahmen zur Verfügung: Verwarnung, Bußgeld, Strafanzeige, betriebliche Auflagen, Beschlagnahme von Waren, Rückruf ausgelieferter oder verkaufter Waren, Warnung der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Medien bis hin zur Schließung eines Betriebes. Seit dem Inkrafttreten des Artikels 2 des Gesetzes zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation am 10.11.2007 sind die Behörden generell verpflichtet, die Öffentlichkeit zu informieren, soweit ein hinreichender Verdacht eines Gesundheitsrisikos besteht. Es sind jedoch mehrere Ausnahmetatbestände zu beachten.

Die Häufigkeit der Betriebskontrollen und Probenahmen richtet sich vor allem danach, welche Risiken von den in den Betrieben verarbeiteten Lebensmitteln ausgehen können. Die Einstufung in bestimmte Risikokategorien ist bundesweit einheitlich geregelt. Dabei finden folgende Kriterien Anwendung:

- Art und Produktionsumfang des Betriebs, insbesondere, ob der Betrieb die Lebensmittel regional, national oder international vertreibt
- Anstrengungen, die ein Betrieb bei seinem Eigenkontrollsystem unternimmt und die Erfahrungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung damit
- Art und Herkunft der Erzeugnisse, insbesondere ihre Haltbarkeit und die jahreszeitlichen Einflüsse
- Einhaltung hygienischer Vorschriften beim Umgang mit den Produkten, der Produktion und dem Personal
- Qualifikation und Anzahl des Betriebspersonals
- Ausmaß der gesundheitlichen Auswirkungen auf besonders empfindliche

Personengruppen, wobei die Verzehrmenngen zu berücksichtigen sind, und

- Art und Anzahl schon vorliegender Verstöße gegen Rechtsvorschriften.

Diese Vorgehensweise führt dazu, dass die amtliche Lebensmittelüberwachung gezielt in die Betriebe geht, in denen ein erhöhtes Risiko vorliegt. Aber auch die Betriebe mit geringem Risiko werden weiterhin überwacht. Durch die gesetzlichen Vorgaben, die Eigenkontrollsysteme der Hersteller und die amtliche Lebensmittelüberwachung sind die Lebensmittel heute sicherer als je zuvor.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung in Berlin

Die amtliche Lebensmittelüberwachung obliegt, gemäß dem Grundgesetz in Verbindung mit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, in Deutschland den Bundesländern. Es gibt aber auch Einrichtungen, die auf Bundesebene mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung betraut wurden. So erarbeitet das BMELV beispielsweise Vorlagen für Gesetze, Verordnungen und Verwaltungsvorschriften. Ferner stellt es Kontakt mit den EU-Behörden her und arbeitet in EU-Gremien mit. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine nachgeordnete Behörde des BMELV und somit eine Zwischenbehörde, die den Bund mit den Ländern verbindet. Zu den Aufgaben des BVL gehören Krisenmanagement und Krisenkommunikation sowie die Datenübermittlung an die EU. Es dient als nationale Koordinierungsstelle auch für EU-Inspektionen und betreibt einige nationale Referenzlaboratorien.

Die oberste für die Lebensmittelüberwachung zuständige Landesbehörde Berlins ist die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz (Sen-GUV). Sie übernimmt Leitungsaufgaben (Planung, Grundsatzangelegenheiten, Steuerung, Koordination) zur Durchsetzung des Lebensmittelrechts, vertritt das Land Berlin in Fachgremien, nimmt zu Rechtsetzungsverfahren Stellung, führt Rechtsinterpretationen durch, koordiniert das landesweite Qualitätsmanagement-System und entwickelt es weiter und hat die Fachauf-

sicht über die amtliche Berliner Untersuchungseinrichtung. Eine Fachaufsicht über für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung zuständigen Ämter in den Bezirken (VetLeb) existiert allerdings seit der Verwaltungsreform von 1998 nicht mehr.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung ist, neben diversen anderen Tätigkeiten und der amtlichen Lebensmittelüberwachung, auch für die amtlichen Kontrollen von Lebensmittelbetrieben gemäß dem nationalen und EU-Recht, für die Überprüfung der Bescheinigung über die Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch das Gesundheitsamt zuständig. Ferner wirkt sie als Vollzugsbehörde bei Ordnungswidrigkeiten nach dem Lebensmittel- und Futtermittelrecht sowie dem Veterinärrecht.

Das Landesamt für Gesundheit und Soziales (LAGeSo) ist als nachgeordnete Behörde zuständig für die Genehmigung der Beförderung leicht verderblicher Lebensmittel, Angelegenheiten der Zulassung privater Sachverständiger nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetz, die Koordinierung der Rückstandsuntersuchungen gemäß nationalem Rückstandskontrollplan, für die jährliche Berichterstattung zu Be-

triebskontrollen und die Durchführung der Zulassungsverfahren nach dem EU-Hygienepaket.

Die amtliche Untersuchungseinrichtung, das Institut für Lebensmittel, Arzneimittel und Tierseuchen (ILAT) des Berliner Betriebs für zentrale gesundheitliche Aufgaben (BBGes) ist für die Analyse und Beurteilung amtlich entnommener Proben, Sachverständigengutachten, u. a. für Gerichte, und fachliche Stellungnahmen für andere Berliner Behörden zuständig und vertritt das Land Berlin in Fachgremien. Als zentrale amtliche Untersuchungseinrichtung ist das ILAT national akkreditiert und als amtliche Untersuchungsstelle bei der EU benannt.

Den wachsenden europa- und bundesrechtlichen Anforderungen an die Untersuchungslabore im gesundheitlichen Verbraucherschutz soll durch die Zusammenführung des ILAT mit dem Landeslabor Brandenburg (LLB) zum 01.01.2009 Rechnung getragen werden. Dadurch ist auch in Zukunft gewährleistet, dass in der Region eine Untersuchungseinrichtung alle für das gegenwärtige Aufgabenspektrum erforderlichen Methoden bereithält und kurzfristig anwenden kann.

	Ministerial- ebene	Nachgeordnetes Landesamt	Kontrollbehörde	Untersuchungs- einrichtung
a) zuständige Behörden in Berlin	Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz (SenGUV)	Landesamt für Gesundheit und Soziales (LAGeSo)	Die 12 für die Veterinär- und Lebensmittelauf- sicht zuständigen Überwachungsämter der Bezirke (VetLeb)	Berliner Betrieb für zentrale gesundheit- liche Aufgaben (BBGes): Institut für Lebensmittel, Arznei- mittel und Tierseuchen (ILAT)
b) Kompetenzen und Verantwortlichkeiten	Planung, Koordinierung und Steuerung der Aufgaben; Grundsatzangelegen- heiten	Vollzug und Durchfüh- rung von Aufgaben mit gesamstädtischer Bedeutung (z.B. Koordinierung der Rückstandsuntersu- chungen gemäß natio- nalem Rückstandskon- trollplan, Durchführung von Zulassungen)	Vollzugs- und Durch- führungsaufgaben (Betriebskontrollen, Probenahme, Vollzugs- behörden bei Verstö- ßen gegen die Vor- schriften des Lebens- mittelrechts)	Untersuchung und Beurteilung von amtlich entnommenen Proben

Strukturen der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Berlin

Quelle: SenGUV, 2008

In Berlin gab es im Jahr 2006 knapp 60.000 Lebensmittelbetriebe. Diese Zahl liegt höher als in anderen Jahren, da einige Betriebe nur während besonderer Ereignisse wie der Fußballweltmeisterschaft bestanden. Etwa zwei Drittel dieser Betriebe wurden überprüft, wobei die Zahl der Kontrollbesuche fast doppelt so hoch war wie die Zahl der kontrollierten Betriebe. Viele der kontrollierten Betriebe sind also entsprechend der Risikobeurteilung mehrfach überprüft worden. In etwa einem Fünftel der Betriebe wurden Verstöße festgestellt. Im Jahr 2007 ist die Zahl der Betriebe dann wieder auf etwa 56.000 zurückgegangen. Für drei Viertel dieser Betriebe konnte inzwischen die oben beschriebene Risikobewertung vorgenommen werden. Von den ca. 56.000 Berliner Lebensmittelunternehmen wurden im Jahr 2007 etwa 35.000 Betriebe kontrolliert und dabei in knapp 11.000 Betrieben Ver-

stöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt. Somit liegt die Beanstandungsquote, bezogen auf die kontrollierten Betriebe, bei 31 Prozent. Die Beanstandungsquote in Berlin ist – im Vergleich zu 33 Prozent im Jahr 2006 – leicht rückläufig. Die Art der in Berlin festgestellten Verstöße weicht hinsichtlich der relativen Verteilung um maximal drei Prozent von den bundesweit festgestellten Verstößen ab. Ebenso wie im Bundesdurchschnitt wurden am häufigsten Verstöße gegen die allgemeine Hygiene gefolgt von weiteren Hygieneaspekten (HACCP, Ausbildung) festgestellt. Kennzeichnung und Aufmachung wurden am dritthäufigsten und damit nur geringfügig öfter als Verstöße gegen andere Vorschriften bemängelt. Die Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch) wurde am seltensten beanstandet.

	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebs- unternehmer/ Transporteure	Einzel- händler	Dienst- leistungs- betriebe	Hersteller	insge- samt
Zahl der Betriebe	389	620	3027	25735	25447	1208	56426
Zahl der kontrollierten Betriebe	224	302	1119	14406	17819	1055	34925
Zahl der Kontrollbesuche	513	1897	4790	27118	35534	2608	72460
Zahl der Betriebe mit Verstößen (nur Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden geführt haben)	15	108	234	4043	5908	518	10826
Art der Verstöße							
Hygiene (HACCP, Ausbildung)	2	30	74	1006	2355	190	3657
Hygiene allgemein	7	77	82	2068	4952	318	7504
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	1	16	17	65	68	34	201
Kennzeichnung und Aufmachung	5	27	30	1002	1454	158	2676
Andere	2	15	14	409	662	113	1215

Betriebskontrollen in Berlin im Jahr 2007

Quelle: LaGeSo, 2008

Getrennt von den Betriebskontrollen sind die amtlichen Lebensmittelproben zu sehen, bei denen das einzelne Lebensmittel untersucht wird. Die Zahl dieser Proben ist bundesweit auf fünf pro Tausend Einwohner festgelegt. Für Berlin bedeutet dies, dass etwa 16.000 Lebensmittelproben pro Jahr zu nehmen und zu untersuchen sind. Hinzu kommen noch etwa 3.000 Proben für Wein, Tabak, Kosmetika und andere Bedarfsgegenstände. Durchschnittlich werden also an jedem Tag in Berlin etwa 50 Proben genommen, um festzustellen, ob die Lebensmittel den rechtlichen Anforderungen genügen.

In Berlin wurden ca. 17.000 amtlich entnommene Proben von Lebensmitteln einschließlich der Zusatzstoffe, Gegenstände mit Lebensmittelkontakt und Spezielle Produktgruppen untersucht. Es wurden 18,4 Prozent der untersuchten Proben beanstandet. Hinsichtlich der Beanstandungsquoten bei einzelnen Produktgruppen bestehen Abweichungen zum Bundesdurchschnitt. So wurden beispielsweise in Berlin ca. 29,8 Prozent aller Proben von Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus beanstandet. Bundesweit wurden lediglich 10,8 Prozent beanstandet. Im Bereich der alkoholischen Getränke und beim Wein wurden in Berlin hingegen weniger Beanstandungen ausgesprochen.

Derartige Unterschiede resultieren vorwiegend aus statistischen Schwankungen, die beispielsweise durch kleine und ungleich starke Gruppen entstehen. Eine weitere wichtige Rolle ist in den von den Ländern gesetzten Untersuchungsschwerpunkten und der Betriebsstruktur der Länder zu sehen. In einem Stadtstaat wie Berlin sind beispielsweise wesentlich mehr Lebensmittelgeschäfte und Gastronomiebetriebe als Hersteller ansässig.

Weitaus am häufigsten wurden Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet. Im Gegensatz zum Bundesdurchschnitt wurden mikrobiologische Verunreinigungen öfter als die Zusammensetzung von Lebensmitteln bemängelt. Am seltensten wurden – wie auch bundesweit – Beanstandungen wegen anderer Mängel und anderer Verunreinigungen (z. B. Rückstände von

Pflanzenschutzmitteln oder Fremdkörper, wie Holzsplitter) ausgesprochen.

Eine entsprechende Übersicht ist im Anhang enthalten (S. 49).

Die EU-Prüfungen in den Jahren 2007 und 2008

Mit dem Artikel 45 der EG-Verordnung Nr. 882/2004 wurden Kontrolldienste der Kommission bevollmächtigt, regelmäßig Gemeinschaftskontrollen in den Mitgliedsstaaten durchzuführen. Im Rahmen dieser Kontrollen wird überprüft, ob das Futtermittel- und Lebensmittelrecht sowie die Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz innerhalb der Gemeinschaft einheitlich und korrekt angewandt werden. Die Kontrollen erfolgen also unter der Prämisse des Verbraucherschutzes (korrekte Anwendung der Rechtsvorschriften) und der Harmonisierung des Binnenmarktes (einheitliche Anwendung der Rechtsvorschriften).

Zweck der durch die Experten der Kommission durchgeführten Kontrollen ist vor allem:

- die Überprüfung, ob amtliche Kontrollen im Mitgliedsstaat gemäß dem Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) und dem Gemeinschaftsrecht erfolgen
- die Arbeitsweise und Organisation der zuständigen Behörden zu kontrollieren
- größere oder wiederholt auftretende Probleme in den Mitgliedsstaaten zu untersuchen und
- Notfallpläne, neue Probleme oder neue Entwicklungen in den Mitgliedsstaaten zu untersuchen.

Sämtliche Mitgliedsstaaten werden durch ein und dieselbe zentrale Behörde der Kommission überprüft. Die Rechtsinterpretationen dieser Behörde können also als eine EU-weite Auffassung zum EU-Recht gesehen werden. Das europäische-Recht wird somit durch die EU-Inspektionen konkretisiert und mit Leben erfüllt.

Eine relativ neue Form der EU-Inspektionen ist das so genannte „General Audit“. Hier wird überprüft, ob amtliche Kontrollen in einem Mitgliedsstaat gemäß dem MNKP und dem Gemeinschaftsrecht erfolgen. Diese allgemeine Kontrolle kann durch spezifische Kontrollen, die sich auf alle wichtigen Sektoren der Kontrollsysteme im Mitgliedsstaat erstrecken, ergänzt werden. Ein derartiges General Audit fand erstmals im Jahre 2007 in Österreich und den Niederlanden statt. Alle 27 Mitgliedsstaaten werden voraussichtlich in einem Dreijahreszyklus im Rahmen eines General Audit besucht werden. 2008 werden sechs Mitgliedsstaaten, darunter auch Deutschland, auditiert.

Die EU-Inspektionen in Deutschland

Die Durchführung von EU-Inspektionen obliegt dem Lebensmittel- und Veterinäramt der EU (FVO), das eine Abteilung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz (DG SANCO) ist, und läuft folgendermaßen ab:

- Das FVO erstellt jährlich einen Inspektionsplan, den es an die nationale Koordinierungsstelle für EU-Inspektionen, das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), schickt. Das BVL benennt für jede der aufgeführten Inspektionen die zu bereisenden Bundesländer und teilt diese dem FVO mit.
- Mehrere Wochen vor dem Beginn einer Inspektionsreise wird durch das FVO ein Fragebogen über das BVL an die betroffenen obersten Landesbehörden und BMELV übermittelt. Dieser Fragebogen wird durch die obersten Landesbehörden in Zusammenarbeit mit anderen Behörden des Landes und dem BMELV beantwortet und dem BVL zugesandt.
- Das BVL fasst die Antworten zusammen und schickt die Zusammenfassung zur Stellungnahme erneut an die Länder und das BMELV.
- Nach deren Stellungnahme und gegebenenfalls nach Klärung von Rückfragen des BVL wird der zusammengefasste, beantwortete

Fragebogen vom BVL an das FVO gesendet und so den Inspektoren zur Verfügung gestellt. Ferner wird der Terminplan für die Inspektion und die zu inspizierenden Betriebe und/oder Kontrollbehörden in Abstimmung mit allen beteiligten amtlichen Einrichtungen durch das BVL festgelegt.

- Zu Beginn der eigentlichen Inspektionsreise findet eine Eingangsbesprechung im BVL statt. An dieser Besprechung nehmen das Inspektionsteam, Vertreter des BVL, des BMELV sowie Vertreter der bereisten Länder teil. Es werden die Modalitäten der EU-Inspektion, Art und Umfang des nationalen Lebensmittelrechts und die bundesweiten Strukturen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besprochen.
- Im Anschluss an diese erste Besprechung auf Bundesebene reisen die Inspektoren in die einzelnen zu inspizierenden Bundesländer.
- In jedem dieser Bundesländer gibt es eine Eingangsbesprechung in der obersten Landesbehörde. In einem föderalistischen Staat wie Deutschland sind diese Eingangsbesprechungen von besonderer Bedeutung, da die amtliche Lebensmittelüberwachung den Bundesländern obliegt. Folglich sind die Organisation und Durchführung der Lebensmittelüberwachung in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich geregelt. Bei den Besprechungen in den obersten Landesbehörden werden die Strukturen und Regelungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung des jeweiligen Bundeslandes erörtert.
- Von den EU-Inspektoren werden dann intensive Überprüfungen von Lebensmittelbetrieben und/oder amtlichen Einrichtungen durchgeführt. Hierbei wird die Konformität der Kontrollen und Untersuchungen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung unter Praxisbedingungen überprüft.
- Am Ende des Kontrollbesuches findet eine Abschlussbesprechung im BVL statt. Bei dieser Besprechung werden letzte Fragen der Inspektoren geklärt, und das Inspektionsteam

gibt eine erste Einschätzung der durchgeführten Kontrollen.

Gemäß Artikel 45 Absatz 3 der EG-Verordnung Nr. 882/2004 ist über jede Inspektionsreise ein Ergebnisbericht zu erstellen, der gegebenenfalls Empfehlungen an den Mitgliedsstaat im Hinblick auf eine verbesserungswürdige Einhaltung des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie zu Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz enthält. Ein durch das FVO erstellter Berichtsentwurf wird dem BVL zur Stellungnahme vorgelegt. Die Stellungnahme zu diesem Berichtsentwurf erfolgt analog zum oben beschriebenen Vorgehen für die Beantwortung des Fragebogens. Dieser Stellungnahme wird bei der endgültigen Fassung des Ergebnisberichtes Rechnung getragen und beide werden der Öffentlichkeit auf der Homepage der FVO http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_de.cfm zugänglich gemacht. Sofern in dem endgültigen Ergebnisbericht Empfehlungen an den Mitgliedsstaat zur besseren Einhaltung des EU-Rechts gegeben werden, hat der Mitgliedsstaat angemessene Folgemaßnahmen im Sinne dieser Empfehlungen zu treffen und diese dem FVO mitzuteilen. Daher entwickeln alle Bundesländer unter Federführung des BVL einen bundeseinheitlichen Maßnahmenplan zur Umsetzung der in einem EU-Bericht gegebenen Empfehlungen. Die Umsetzung dieser Maßnahmen wird durch das FVO spätestens bei der nächsten Inspektionsreise zu demselben Thema überprüft.

Die EU-Inspektionen in Berlin

Seit dem 01.09.07 haben in Berlin drei EU-Inspektionen stattgefunden:

- DG SANCO/2007/7430 – Bewertung der von den zuständigen Behörden ergriffenen Folgemaßnahmen hinsichtlich der amtlichen Überwachung der Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, insbesondere von Fleisch und Milch und dem Maßnahmenplan DG SANCO 8183/2006
- DG SANCO/2008/7835 – Bewertung der amtlichen Systeme zur Kontrolle der Lebensmit-

telhygiene, der Rückverfolgbarkeit und der Kennzeichnung sowie von Flaschenwasser

- DG SANCO/2008/7755 – Bewertung von Einfuhr-/Durchfuhrkontrollen und von Grenzkontrollstellen.

Im Rahmen dieser Inspektionen wurden in Berlin folgende Punkte bzw. Themen schwerpunktmäßig beurteilt:

- Rechtsetzung
- Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Struktur der zuständigen Behörden
- Kommunikation zwischen den verschiedenen Ebenen der amtlichen Überwachung
- Transparenz und Vertraulichkeit in der Lebensmittelüberwachung
- Maßnahmen zur Durchsetzung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Verfahren zur Registrierung/Zulassung von Betrieben
- Risikoorientierter Ansatz der Lebensmittelüberwachung
- Notfallpläne
- Übertragung von amtlichen Aufgaben an private Institutionen
- Qualitätsmanagementsystem (QMS)
 - behördeninterne Audits
 - Schulungen/Qualifikation des Personals
 - Interessenkonflikte
 - Kontrolle der Effektivität der Lebensmittelüberwachung
- Betriebskontrollen
 - gute Hygienepaxis
 - Umfang von betrieblichen Eigenkontrollsystemen
 - Kennzeichnung
 - Rückverfolgbarkeitssystem
 - bauliche Beschaffenheit und Instandhaltung, Geräte, Anlagen
 - Reinigung- und Desinfektion
 - Schädlingsbekämpfung
 - Laboruntersuchungen
- amtliche Einrichtungen

- amtliche Untersuchungseinrichtung ILAT
- Grenzkontrollstelle im Flughafen Tegel.

EU-Inspektion 2007: Im Jahr 2007 hat in Berlin die EU-Inspektion DG SANCO/2007/7430 – Bewertung der von den zuständigen Behörden ergriffenen Folgemaßnahmen hinsichtlich der amtlichen Überwachung der Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, insbesondere von Fleisch und Milch und dem Maßnahmenplan DG (SANCO 8183/2006) – stattgefunden. Dabei wurden fünf zugelassene Lebensmittelbetriebe kontrolliert. Nach der Inspektion wurde ein Bericht über den Inspektionsbesuch DG SANCO/2007/7430 gefertigt. Nachdem einleitend gewürdigt wird, dass „hinsichtlich der Entwicklung eines Kontrollsystems im Rahmen der EG-Verordnung Nr. 882/2004 und der neuen EU-Hygienevorschriften einige Fortschritte festgestellt“ wurden, heißt es in dem Bericht: „Die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften wurden überprüft und in den meisten abgedeckten Gebieten sind Durchführungsbestimmungen für das Hygienepaket in Kraft, auch wenn dies in einigen Fällen erst seit kurzem der Fall ist.“ Dazu ist zu sagen, dass die Einführung eines Qualitätsmanagement-Systems für amtliche Kontrollen im Land Berlin fristgerecht im Dezember 2007 stattgefunden hat. Es wurden bereits alle zwölf für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung zuständigen Ämter von Berlin, SenGUV und das LAGeSo erstmalig auditiert. Die Auditierung der einzelnen Einrichtungen wird jährlich wiederholt. Dabei wird kontrolliert, ob die bei dem vorjährigen Audit festgestellten Mängel behoben wurden und ob neue Mängel aufgetreten sind. Damit wird in Berlin die Wirksamkeit amtlicher Kontrollen regelmäßig überprüft, um die Effektivität und Einheitlichkeit dieser Kontrollen ständig zu optimieren.

Zur weiteren Verbesserung des Informationsflusses wird in Berlin eine Spezialsoftware angeschafft, die für die Belange der amtlichen Lebensmittelüberwachung programmiert wurde und regelmäßig an neue rechtliche Vorgaben angepasst wird. Mit diesem Programm lassen sich relevante Daten aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung in einer zentralen Datenbank

verarbeiten und auswerten. Es ist geplant, das Programm allen an der amtlichen Lebensmittelüberwachung beteiligten Einrichtungen im Land Berlin zur Verfügung zu stellen, so dass sämtliche erfasste Daten auf allen Ebenen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ausgetauscht werden können.

Im Bericht über die EU-Inspektion 2007 heißt es an anderer Stelle: „Berlin gibt Anlass zu Bedenken, da die zentrale Ebene in diesem Bundesland nicht über die Befugnisse zur Überwachung und Kontrolle niedrigerer Ebenen verfügt und die Anzahl und Qualität der durchgeführten amtlichen Kontrollen zwischen den besuchten Kreisen erheblich schwankte. Häufig gaben die Amtspersonen an, dass die zur Verfügung stehenden Ressourcen nicht ausreichend seien und dass ihnen finanzielle Mittel, Mitarbeiter sowie Gerät und Ausrüstung fehlten. Außerdem basierte die Berechnung und Zuweisung von finanziellen Ressourcen auf der Anzahl der durchgeführten Kontrollen und förderte dadurch eher die Anzahl als die Qualität der Kontrollen.“ Der Hinweis der EU-Inspektoren, dass eine Vereinheitlichung der amtlichen Lebensmittelkontrolle in den zwölf Berliner Bezirken durch das Fehlen einer Fachaufsicht von SenGUV oder einer anderen zentralen Behörde über die VetLeb erschwert wird, ist korrekt, lässt aber unberücksichtigt, dass die fehlende Fachaufsicht aus der Berliner Verfassung resultiert. Daher ist es nicht ohne weiteres möglich, die Befugnisse der obersten Landesbehörde zur Überwachung und Kontrolle der VetLeb wiederherzustellen.

Auf Bezirksebene wird – mit der Unterstützung von SenGUV – daran gearbeitet, die Qualität der amtlichen Lebensmittelüberwachung in den einzelnen Bezirken anzugleichen. Das Qualitätsmanagementsystem wird einen wichtigen Beitrag dazu leisten. Ferner wurden Arbeitsgruppen zu den verschiedenen Aufgabengebieten der VetLeb gegründet, in denen Probleme diskutiert und Lösungen entwickelt werden.

Diskutiert wird auch die Ressourcenknappheit der Berliner Behörden. Um ihr im Bereich der Lebensmittelüberwachung entgegenzuwirken, wurden Mindeststandards für die Geräteausstattung der VetLeb im Qualitätsmanagementsystem bestimmt. Ferner be-

stimmt eine Arbeitsgruppe der VetLeb den Personalbedarf für die Erfüllung der aus dem EU- und Bundesrecht resultierenden Pflichtaufgaben. Eine weitere Arbeitsgruppe der VetLeb bemüht sich um Strategien, wie dem von den EU-Inspektoren bemängelten Zustand, dass sich die Berechnung und Zuweisung von finanziellen Mitteln an der Menge und nicht, wie von der EU gefordert, an der Qualität der Kontrollen orientiert, abgeholfen werden kann.

Wenn es im EU-Bericht heißt, dass „die besuchten Betriebe – mit einigen Ausnahmen – in der Regel den allgemeinen und speziellen EU-Hygiene-Anforderungen“ entsprachen, dann zeigt das, trotz aller noch vorhandener Mängel, dass in Deutschland Lebensmittelunternehmer und amtliche Lebensmittelüberwachung gemeinsam ein hohes Verbraucherschutzniveau hergestellt haben.

EU-Inspektionen 2008: Die EU-Inspektion DG SANCO/2008/7835 wurde als spezifische Kontrolle im Rahmen eines General Audit durchgeführt. In Berlin wurden ein Gastronomiebetrieb, ein kleiner Supermarkt und als amtliche Untersuchungseinrichtung das ILAT inspiziert. Bei Redaktionsschluss lag der Bericht zu dieser EU-Inspektion noch nicht vor.

Die Ergebnisse untersuchter Lebensmittelproben (Auswahl)

Rund 17.000 Proben hat die amtlichen Lebensmittelüberwachung in Berlin gezogen, untersucht und bewertet. Meist werden die Ergebnisse aus den Untersuchungen oder die Eigenschaften der gefundenen Stoffe von wissenschaftlichen Instituten, wie dem Bundesinstitut für Risikobewertung, aufgearbeitet, um das Ausmaß möglicher gesundheitlicher Schäden abzuschätzen. Daraus können Sicherheitsmaßnahmen, wie die Festlegung von Grenzwerten, Anwendungsbeschränkungen – ggf. für bestimmte Bevölkerungsgruppen – oder Verbote durch die Behörden abgeleitet werden. Im Folgenden werden einige dieser Untersuchungen, die in der Öffentlichkeit auf großes Interesse gestoßen waren, dargestellt.

Gammel- und Ekelfleisch

Im Jahr 2005 erschienen in den Medien Berichte über Unternehmen in verschiedenen Bundesländern, die tiefgefrorenes Fleisch unsachgemäß aufgetaut und als Frischfleisch an Discounter verkauft hatten. Andere hatten Fleisch, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war, umetikettiert und ebenfalls als Frischfleisch oder verdorbenes Fleisch eingefroren und mit neuem Mindesthaltbarkeitsdatum verkauft.

Im Sommer 2006 berichteten die Medien von verdorbenem und irreführend gekennzeichnetem Wildfleisch aus Bayern, das bundesweit in Verkehr gebracht worden sein soll. So soll Antilopenfleisch als Rehrücken und Hirschgulasch verkauft worden sein. Bei den daraufhin in Berlin genommenen Wildfleischproben stimmten die ermittelten Tierarten mit der Deklaration überein. Nur in einem Fall wurde im Hirschgulasch auch Putenfleisch nachgewiesen. Hygienische Mängel wurden nicht festgestellt.

Im Herbst 2006 wurden durch das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt von Berlin-Mitte die Kühlhäuser der im Berliner Großmarkt ansässigen Zerlege-

und Verarbeitungsbetriebe inspiziert und knapp 100 Tonnen Putenfleisch vorläufig sichergestellt. Zur sensorischen und mikrobiologischen Untersuchung wurden Proben aus unterschiedlichen Partien im ILAT untersucht.

Im Rahmen verschiedener sogenannter Gammelfleischskandale in den Jahren 2006 und 2007 wurden in Berlin insgesamt 169 Proben untersucht: 16 Wildfleischproben, 56 gegarte Dönerproben und 97 rohe Putenflügelfleischproben zur Dönerherstellung. Die 16 Wildfleischproben waren gesundheitlich unbedenklich, es waren jedoch vereinzelt sensorische Mängel wie Gefrierbrand zu verzeichnen. Der Fleischanteil aller 56 gegarten Dönerproben war sensorisch und mikrobiologisch unauffällig.

Die insgesamt 97 rohen Putenflügelfleischproben wurden von den o.g. sichergestellten 100 Tonnen Putenfleisch entnommen. Die Ware wurde zunächst nach der Sicherstellung durch das zuständige VetLeb von diesem beprobt und die Proben im ILAT untersucht. Später wurde die Ware von der Staatsanwaltschaft beschlagnahmt und erneut – unter Amtshilfe des zuständigen VetLeb – beprobt. Von den insgesamt 97 entnommenen Proben wurden 32 Proben wegen nachgewiesener Salmonellen als gesundheitsschädlich beurteilt. Die übrigen Proben wurden entweder als nicht zum menschlichen Verzehr geeignet oder als in ihrem Wert gemindert oder als vollständig verkehrsfähig beurteilt. Durch diese doppelte Untersuchung abgesichert, wurde die staatsanwaltschaftliche Beschlagnahme aufgehoben und die Ware entsprechend der rechtlichen Würdigung der Untersuchungsbefunde:

- entweder unter amtliche Verbleibskontrolle gestellt,
- mit dem Hinweis "Ware ist wertgemindert (sensorische Abweichungen im Geruch und Geschmack)" bzw. "nicht für den menschlichen Verzehr geeignetes Nebenprodukt" gekennzeichnet

- oder ohne Auflagen in den Verkehr gebracht.

Darüber hinaus wurden die Geschäftsräume der verantwortlichen Firma durchsucht. Alle in den dort vorgefundenen Lieferlisten genannten Berliner Betriebe wurden umgehend von den zuständigen VetLeb kontrolliert und es wurden gegebenenfalls Maßnahmen eingeleitet. Ferner wurden alle Behörden informiert, in deren Zuständigkeitsbereich Lieferungen von der verantwortlichen Firma an andere Lebensmittelunternehmen erfolgten.

Im Sommer 2007 wurden mehrere Tonnen Fleisch von Bayern auch nach Berlin geliefert und als Döner verkauft, denen nicht für den menschlichen Verzehr gedachte Reste aus Schlachtungen beigemischt waren. Schätzungen gingen davon aus, dass daraus bis zu 200.000 Döner-Portionen hergestellt und verspeist wurden.

Die Bedeutung, die diesen Lebensmittelskandalen innewohnt, ist sehr unterschiedlich. Wenn etwa in Folge einer Umetikettierung aus Putenfleisch Hirschfleisch wird, ist das unter gesundheitlichem Aspekt unerheblich. Rechtlich handelt es sich aber um eine Irreführung des Verbrauchers und die muss nach dem Lebensmittelrecht geahndet werden. Wer derartige Lebensmittel in den Verkehr bringt, verschafft sich einen wirtschaftlichen Vorteil, die Kunden werden getäuscht und geben für die Ware mehr Geld aus, als sie wert ist.

Bei dem Döner-Skandal im Sommer 2007 wurde neben dem Dönerfleisch auch so genanntes Material der Kategorie 3, kurz K3-Material, gefunden, das als Nebenprodukt beim Schlachten und Zerlegen gesunder Tierkörper anfällt, die für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind. Nach angemessener Behandlung darf es zur Herstellung von Futtermitteln verwendet werden, allerdings nicht zur Herstellung von Lebensmitteln. Die Vorstellung, dass dieses Material aus Sehnen, Knorpeln und ähnlichem hergestellt sein kann, ist zwar unappetitlich, das Material selbst ist aber nicht gesundheitsschädigend. Doch auch hier wird der Verbraucher getäuscht und erleidet einen wirtschaftlichen Schaden.

Ein anderer Fall aus dem Herbst 2006: Es wurde Fleisch beschlagnahmt, das durch Salmonellen belastet war. Wieviel davon vorher in den Handel gekommen war, ließ sich nicht mehr feststellen. Salmonellen können zu Lebensmittelinfektionen führen, die etwa 12 bis 36 Stunden nach dem Verzehr zu Symptomen wie Unwohlsein, Erbrechen, Durchfall und leichtem Fieber führen. Kleinkinder und ältere Menschen sind besonders anfällig. Die Kontamination durch Salmonellen ist auf belastetes Rohmaterial oder auf mangelhafte Hygienebedingungen zurückzuführen. In der Regel werden Salmonellen beim Grillen des Döners abgetötet, so dass von dem gegrillten Fleisch keine gesundheitliche Gefahr mehr ausgeht. Dennoch dürfen auch in Geflügelfleischzubereitungen, die vor dem Verzehr erhitzt werden, keine Salmonellen nachweisbar sein. Unabhängig davon ist der Nachweis von Salmonellen in Geflügelfleisch aufgrund der Gefahr der Kreuzkontamination, also der Keimübertragung von dem belasteten Lebensmittel auf ein anderes zum Rohverzehr bestimmtes Lebensmittel, als eine potenzielle Gesundheitsgefährdung anzusehen. Daher wurden im Rahmen einer Art „Stufenkontrolle“ der amtlichen Berliner Lebensmittelüberwachung die zu dem Erzeugnis „Döner“ gehörenden, hygienisch besonders anfälligen Bestandteile, wie Fleischanteil und Salat, einzeln einer sensorischen und mikrobiologischen Untersuchung unterzogen. Wie zu erwarten war, wurden vorhandene Keime beim Erhitzen des Fleisches am Spieß abgetötet, sodass das fertige Fleischerzeugnis aus mikrobiologischer Sicht keinen Anlass zur Beanstandung gab. Eine erhöhte Keimbelastung zeigte sich eher bei den beigegebenen Salaten, die bei nicht vorschriftsmäßiger Lagerung auch dazu neigen, an den Bruchstellen in Fäulnis überzugehen.

Gesundheitlich bedenklich sind die Umetikettierung von Fleisch, dessen Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, sowie das Einfrieren von verdorbenem Fleisch, das anschließend zum Verkauf angeboten wird. In diesen Fällen spricht man zutreffend von „Gammelfleisch“, da die in diesem Fleisch stattfindenden mikrobiologischen und biochemischen Prozesse dazu führen, dass dieses Fleisch für den menschlichen Verzehr nicht geeignet ist, auch wenn nicht jeder Verzehr zu einer Lebensmittelinfektion führt. Die Verbraucher tragen hier

also nicht nur einen wirtschaftlichen Verlust, sondern auch ein gesundheitliches Risiko.

Der Bundesgerichtshof hat deshalb im Dezember 2007 ein Urteil des Essener Landgerichts bestätigt, das einen Gelsenkirchener Fleischhändler wegen gewerbsmäßigen Betrugs und Verstoßes gegen das Lebensmittelrecht zu dreieinhalb Jahren Haftstrafe verurteilt hat. Das Urteil ist damit rechtskräftig. Der Angeklagte hatte zwischen 2004 und 2005 etwa 400 Tonnen minderwertigen Fleisches in Umlauf gebracht. Gegen ihn wurde außerdem ein dreijähriges Berufsverbot verhängt.

Die verschiedenen Lebensmittelskandale sind also sehr unterschiedlich zu bewerten. Nicht bei jedem tragen die Verbraucherinnen und Verbraucher ein gesundheitliches Risiko. Oft geht es um wirtschaftliche Vorteile, die Hersteller und Verkäufer gewinnen wollen. Deutlich wird auch, dass mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung die Probleme gut eingegrenzt werden können. Allerdings ist es nicht möglich, jedem Händler, der mit krimineller Energie Etiketten verändert oder Material beimischt, das nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist, diesen Betrug nachzuweisen.

Separatorenfleisch

Separatorenfleisch wird maschinell durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen noch anhaftenden Fleisches gewonnen und entspricht in seiner Beschaffenheit nicht mehr natürlich gewachsenem Muskelfleisch. Von seiner hygienischen Qualität ist es zunächst nicht zu beanstanden, bietet jedoch aufgrund seiner extrem starken Zerkleinerung eine sehr große Angriffsfläche für Mikroorganismen und kann deshalb schnell verderben. Nach dem europäischen Lebensmittelrecht muss seine Verwendung ausdrücklich deklariert werden. Dann darf es, wenn eine bestimmte Herstellungstechnologie angewandt worden ist und vorgegebene mikrobiologische Kriterien erfüllt sind, beispielsweise in Rohwürsten wie Salami, verarbeitet werden.



Rohwürste

Die Mitverarbeitung von Separatorenfleisch verbunden mit fehlender Deklaration ist bei Fleischerzeugnissen nach wie vor aktuell. Statistisch gesehen war die fehlende Kenntlichmachung des Separatorenfleisches einer der häufigsten Gründe für eine Beanstandung durch die Berliner Lebensmittelüberwachung. Vor allem Geflügelfleischerzeugnisse und Frikadellen wurden in Berlin wegen des unerlaubten bzw. nicht deklarierten Zusatzes von Separatorenfleisch beanstandet. Während die deklarierte und zulässige Zuzusatzung von Separatorenfleisch eine bessere Ausnutzung der geschlachteten Tierkörper darstellt und deshalb eigentlich zu begrüßen ist, führt die nicht kenntlich gemachte Beimischung zu höheren Gewinnen des Herstellers und zu einer Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Tierische Nebenprodukte

Tierische Nebenprodukte sind die Teile eines geschlachteten Tieres, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind. Dazu zählen aber auch im Haltungsbetrieb verendete Tiere sowie Küchen- und Speiseabfälle, die Fleischerzeugnisse enthalten oder mit solchen in Berührung gekommen sind. Entsprechend ihres potenziellen Risikos für Menschen, Tiere und Umwelt werden tierische Nebenprodukte in drei Kategorien eingeteilt, die unterschiedlich zu entsorgen sind, bzw. verarbeitet werden können (gemäß EG-Verordnung Nr. 1774/2002).

Tierische Nebenprodukte der Kategorie 1: Hierzu zählen Materialien mit dem höchsten Risiko wie z.B. Tierkörper oder Tierkörperteile, die BSE-Erreger oder Rückstände verbotener Stoffe (z.B. wachstumsfördernde Hormone, Dioxin und PCB) enthalten, welche vollständig als Abfall zu entsorgen sind. Die Entsorgung erfolgt durch Verbrennung oder Verbringung auf Deponien nach entsprechender Hitzebehandlung.

Material der Kategorie 2: Hierzu zählen tierische Nebenprodukte wie z.B. verendete oder zwecks Tilgung einer Tierseuche getötete Tiere. Diese Nebenprodukte können auch zur Biogaserzeugung, Kompostierung und Düngemittelherstellung verwendet werden.

Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3: Dazu gehören u.a. ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie Teile von Schlachtkörpern, die aus kommerziellen Gründen oder sonstigen Mängeln nicht für den menschlichen Verzehr geeignet bzw. bestimmt sind, ohne jedoch für Menschen und Tiere ein Gesundheitsrisiko darzustellen. Des Weiteren zählen hierzu auch Küchen- und Speiseabfälle. Diese tierischen Nebenprodukte können ebenfalls zur Biogaserzeugung und Kompostierung genutzt werden, unter Einhaltung verschiedener Voraussetzungen kann aus bestimmten Materialien der Kategorie 3 aber auch Heimtierfutter hergestellt werden.

Grundsatz beim Umgang mit tierischen Nebenprodukten ist die hygienisch einwandfreie Sammlung, Lagerung sowie Verwertung bzw. möglichst unschädliche Entsorgung dieser Materialien. Hierbei ist auch die Möglichkeit des „Wiedereinschleusens“ von verschiedenen Materialien der Kategorie 3 in die Lebensmittelkette durch den Gesetzgeber wirksam zu unterbinden. Die in Deutschland bekannt gewordenen Gammelfleischskandale haben aber gezeigt, dass es gerade in diesem Bereich zu Missbräuchen kommen kann und deshalb die bereits bestehenden gesetzlichen Regelungen beim Umgang mit Material der Kategorie 3 (u.a. Vorgaben zur Dokumentation, Materialidentifizierbarkeit und Kennzeichnung bei der Beförderung mit der Aufschrift „Nicht für den menschlichen Verzehr“) ergänzt werden sollten.

Aus diesem Grunde hat die Verbraucherschutzministerkonferenz im September 2007 eine Empfehlung verabschiedet, mit der die Bundesregierung aufgefordert wird, sich bei der Europäischen Kommission für eine EU-einheitliche unmittelbare und eindeutige Kennzeichnung von tierischen Nebenprodukten der Kategorie 3 mittels Farbstoffen oder Ähnlichem einzusetzen. Im Dezember 2007 hat der Bundesrat dieses Anliegen bekräftigt. Eine unmittelbare Kennzeichnung von K3-Material würde die bekannt gewordenen kriminellen Machenschaften erheblich erschweren sowie die Überwachung der bestimmungsgemäßen Verwendung von Material der Kategorie 3 deutlich erleichtern. Die Europäische Kommission hat diese Empfehlungen Deutschlands zumindest teilweise in der EG-Verordnung Nr. 1432/2007 berücksichtigt. In dieser Verordnung wurde zwar keine EU-weite einheitliche Regelung zur direkten Kennzeichnung von Material der Kategorie 3 festgelegt, aber den Mitgliedsstaaten wurde die Möglichkeit eingeräumt, solche Regelungen für Material der Kategorie 3, das aus ihrem Hoheitsgebiet stammt und in diesem verbleibt, zu treffen. Vor diesem Hintergrund hat das BMELV einen Entwurf zur Änderung nationaler Rechtsvorschriften (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung) zur Beratung mit den Ländern vorgelegt, der eine direkte farbliche Kennzeichnung von Materialien der Kategorie 3 vorsieht. Nach entsprechender Änderung der nationalen Rechtsvorschriften dürfte somit erreicht werden, dass ein Teil des sich auf dem Deutschen Markt befindlichen K3-Materials dauerhaft gekennzeichnet wird und daher nicht wieder in die Lebensmittelkette einschleusbar ist. Insofern wird durch diese nationale Markierungspflicht der Schutz der Verbraucher vor einem Missbrauch von K3-Material erhöht, wenn auch nicht in dem gleichen Maße wie es bei einem EU-einheitlichen Vorgehen der Fall wäre. Deshalb werden sich die Verbraucherminister der Länder weiterhin für eine Harmonisierung der Kennzeichnungsregelungen für tierische Nebenprodukte bei der Europäischen Kommission einsetzen. Neue Impulse hierzu sind vor allem von einem Forschungsprojekt zur Entwicklung eines praxisgerechten Verfahrens zur direkten Markierung von Material der Kategorie 3 zu erwarten, das durch Niedersachsen initiiert wurde.

Pestizidrückstände in Obst und Gemüse

Von der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden im Jahr 2007 insgesamt mehr als 500 der Obst- und Gemüseproben auf Pestizidrückstände untersucht. In 24 von ihnen wurden die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwerte überschritten. Unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite konnte eine Höchstmengenüberschreitung jedoch nur in elf Proben gesichert festgestellt werden. Dabei wurden in einer Gemüsepaprikaprobe 15 verschiedene Wirkstoffe und in einer Probe von Weintrauben 16 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen. Am häufigsten waren Paprika mit fünf auffälligen Proben betroffen. Auffälligkeiten zeigten auch Zucchini, Spinat, Gurken, Carambola, Weinblätter und getrocknete Pilze.

Nach den gesetzlichen Vorgaben werden nur die Proben beanstandet, bei denen die gesetzlich festgelegten Höchstmengen unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite gesichert überschritten sind. Diese Höchstmengen werden so festgelegt, dass keine gesundheitlichen Risiken eintreten können und sollen so niedrig sein, wie es bei einer sachgerechten Anwendung möglich ist.

Die Untersuchungen von freien Einrichtungen, also z.B. Umweltverbänden, beziehen meist nicht nur gesicherte Erkenntnisse von Höchstmengenüberschreitungen ein, sondern dokumentieren den Nachweis von Pestiziden. Dass die daraus abgeleitete Zahl der positiven Proben höher ausfällt, ist zu erwarten, da auch Befunde unterhalb oder im Bereich der Höchstmengen einbezogen werden oder analytische Schwankungsbreiten nicht berücksichtigt werden.

Nacherntebehandlungsmittel und Konservierungsstoffe bei Zitrusfrüchten

Die Schalen von Zitrusfrüchten werden meist behandelt, um sie vor Schimmelbildung zu schützen. Nach der Rückstandshöchstmengen-Verordnung ist die Behandlung von Zitrusfrüchten mit Thiabendazol nach der Ernte zum Zwecke der Haltbarmachung bei der Abgabe an die Verbraucherinnen und Verbraucher durch die Angabe „konserviert mit Thiabendazol“

kenntlich zu machen. Die Anwendung des Konservierungsstoffs Orthophenylphenol ist nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ kenntlich zu machen. Bei verpackten Zitrusfrüchten, wie Zitronen, Mandarinen und Orangen, die der europäischen Vermarktungsnorm unterliegen, ist zusätzlich der zur Konservierung verwendete bzw. der zur Behandlung nach der Ernte verwendete Stoff anzugeben.

Die Untersuchung von Zitrusfrüchten auf die genannten Nacherntebehandlungsmittel ergab eine Reihe von Beanstandungen, wobei insbesondere der Wirkstoff Imazalil, aber auch der Wirkstoff Thiabendazol nicht kenntlich gemacht worden ist. Wenige Proben (Limetten aus Brasilien, Zitronen aus Spanien) wurden als „unbehandelt“ ausgelobt, obwohl sie jeweils mit Fungiziden behandelt waren. Die Auslobung „unbehandelt“ war deshalb unzutreffend und wurde als irreführende Angabe beurteilt.

Cumarin in Lebensmitteln und Kosmetika

Cumarin ist ein Duft- und Aromastoff, der sich als natürlicher Inhaltsstoff in einigen Pflanzen findet – neben dem Zimtbaum auch in Waldmeister und in sehr geringen Konzentrationen in Lavendelöl, einer Kleeart und anderen Gewürzen. In der Vorweihnachtszeit des Jahres 2006 wurde von den Lebensmittelbehörden wegen des Cumarin Gehaltes vor dem Genuss größerer Mengen von Zimtsternen gewarnt.

Beim Zimtgewürz gibt es zwei unterschiedliche Quellen:

Der Cassia-Zimt besteht aus einer einzigen, relativ dicken Rindenrolle des Cassia-Zimtbaums (wissenschaftlich: *Cinnamomum aromaticum*), der in Indonesien und China wächst. Cassia-Zimt schmeckt würzig und leicht süß und enthält meist relativ hohe Konzentrationen an Cumarin, die durchschnittlich bei etwa 3.000 mg/kg liegen. Etwa 80 Prozent des nach Deutschlands importierten Zimts ist Cassia-Zimt. Beim Ceylon-Zimt werden mehrere, etwa sechs bis zehn dünne Schichten der inneren Rinde des Ceylon-

Zimtbaumes (wissenschaftlich: *Cinnamomum verum*) zusammengerollt. Je dünner die einzelnen Schichten, desto feiner der Geschmack. Der Baum wächst in Sri Lanka und Madagaskar. Ceylon-Zimt hat ein feines, zurückhaltendes Aroma und ist der „echte“ Zimt. Die Konzentration an Cumarin ist gering und liegt durchschnittlich bei 8 mg/kg. Das typische Zimtaroma kommt nicht vom Cumarin, sondern von einem ätherischen Öl mit dem Hauptbestandteil Zimtaldehyd. Der Konsum von Cumarin kann u. a. die Schädigung der Leber zur Folge haben. Weniger als 10 Prozent der Bevölkerung reagiert empfindlich auf die lebertoxische Wirkung, die bei diesem Personenkreis zu erhöhten Leberenzymwerten im Blut über klinischen Zeichen von Gelbsucht (Hepatitis) bis zu Leberversagen führen kann.

Leider gibt es für Lebensmittel – im Unterschied zu den Arzneimitteln – kein Meldesystem, in dem Verdachtsfälle von toxischen Wirkungen gesammelt werden. Eine Leberentzündung ist vergleichsweise häufig und kann viele Ursachen haben. Bei der diagnostischen Abklärung bleibt zwar häufig der Verdacht, dass die Erkrankung auf eine chemische Verbindung zurückzuführen ist, meist lässt sich aber bei der Befragung der Patienten keine verdächtige Substanz ermitteln. Deshalb können nähere Aussagen zu dem Kreis der Betroffenen derzeit nicht gemacht werden. Personen, die gesundheitliche Probleme mit der Leber haben, die Medikamente einnehmen, die von der Leber entgiftet werden oder die häufig Alkohol trinken, sollten deshalb besonders aufpassen, nicht zu viel Cumarin aufzunehmen.

Nach einer Risikobewertung des Bundesinstituts für Risikoforschung soll die Aufnahme von Cumarin einen Wert von 0,1 mg/kg Körpergewicht täglich nicht überschreiten. Auch eine leichte Überschreitung dieses Wertes für mehrere Wochen kann im Hinblick auf die Leberschädigung nicht toleriert werden, so dass der Wert auch bei saisonaler Ware wie Weihnachtsgebäck angewendet werden muss.

Nach den Untersuchungen aus dem Jahr 2007 kann weitgehend Entwarnung gegeben werden: Bei insgesamt 160 Untersuchungen der amtlichen Lebensmit-

telüberwachung in Berlin wurde nur noch in einem Fall eine Cumarin-Konzentration festgestellt, bei der das Lebensmittel als nicht sicher beurteilt werden musste. Zu diesem Ergebnis kamen auch freie Analyseninstitute. Tatsächlich hat die Industrie auf die Diskussion reagiert und die Rezepturen verändert: Zimtgehalt verringert, Zimtaroma zugefügt und den Anteil anderer Gewürze erhöht, so dass weiterhin ein geschmacklich ansprechendes Produkt angeboten werden konnte. Die Erkenntnisse aus der Lebensmittelüberwachung wurden damit zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher umgesetzt. Damit ist das Thema Cumarin im Zimt aber nicht abgeschlossen. Denn die Lebensmittelüberwachung beschäftigt sich nicht mit der Verwendung von Zimt im häuslichen Bereich. Der selbstgebackene Zimstern kann deshalb auch heute noch Cumarinergehalte aufweisen, die aus gesundheitlicher Sicht zu hoch sind. Deshalb sollten die Verwendung und der Konsum des cumarinhaltigen Zimtes eingeschränkt werden. Dies gilt insbesondere für Kinder.

Inzwischen ist die Lebensmittelüberwachung verstärkt darauf gestoßen, dass Cumarin auch in kosmetischen Produkten als Duftstoff eingesetzt wird. Insbesondere Parfüms, Rasierwasser und Deodorants, in geringeren Konzentrationen auch Duschgels und Körperlotionen verleiht es einen herben, nach Lavendel, Moos oder Heu duftenden Geruch. Im Unterschied zu den Lebensmitteln gelten für Cumarin in Kosmetika keine Mengenbeschränkungen, allerdings muss ab bestimmten Konzentrationen angegeben werden, dass es im Produkt enthalten ist.

Bislang ist wissenschaftlich noch nicht abschließend geklärt, ob das über die Haut oder über den Magen-Darm-Trakt aufgenommene Cumarin unterschiedlich leberschädigend wirkt. Bis die Kosmetikindustrie entsprechende Maßnahmen umgesetzt hat, wird empfindlichen Personen und Kindern geraten, auf die Inhaltsangabe auf der Verpackung zu achten und nach Produkten zu suchen, bei denen kein Cumarin aufgeführt ist.

Milch und Milchprodukte

Milch ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen, die zum Schutz des Herzens und des Kreislaufsystems beitragen und für stabile Knochen und Zähne sorgen. Die Qualität der Milch kann insgesamt als sehr gut angesehen werden. Von den untersuchten Frischmilchproben entsprachen im Zeitraum des Jahres 2006 und des 1. Halbjahres 2007 in Berlin zwar 19 Prozent nicht den Anforderungen, aber knapp die Hälfte dieser Beanstandungen geht auf nicht korrekt gekennzeichnete Produkte zurück, gefolgt von mikrobiologisch begründeten Beanstandungen bei Untersuchungen zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums. Letzteres deutet auf eine unzulängliche Hygiene bei der Abfüllung hin. Des Weiteren wurden schwerpunktmäßig 150 Milchproben auf Tierarzneimittelrückstände getestet. Als Tierarzneimittelrückstände sind alle pharmakologisch wirksamen Stoffe und ihre Stoffwechselprodukte zu verstehen, die Tieren verabreicht wurden und so in tierischen Nahrungsmitteln auftreten können. Es konnten keine Rückstände nachgewiesen werden.

In besonderen Schwerpunktuntersuchungen wurden in den Jahren 2006/2007 gezielt lose Milchprodukte aus gastronomischen Einrichtungen untersucht. Bei Käse waren dies vor allem Erzeugnisse, die dort unter der Bezeichnung „Käse“, „Schafskäse“ oder „Feta“ als Zutat, z.B. für Salate, angeboten wurden. Bei mehr als der Hälfte dieser Proben wurde festgestellt, dass es sich hierbei nicht um Käse, sondern lediglich um Imitate aus Kuhmagermilch mit Pflanzenfettzusatz handelte, die jedoch für den Kunden äußerlich kaum von echten Salzlakenkäsen zu unterscheiden sind. Diese Erzeugnisse dürfen Gastwirte nur unter einer anderen Bezeichnung, wie „Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett“, anbieten. Eine Bezeichnung dieser Produkte als Käse oder sogar als Schafkäse oder Feta ist dagegen eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Auch geschlagene Sahne aus der Gastronomie erregte die Aufmerksamkeit der Lebensmittelkontrolleure. Etwa 70 Prozent der entnommenen Proben mussten beanstandet werden, weil sie die mikrobiologischen Richt- oder Warnwerte überschritten. Auch in diesem

Fall ist dies meist ein Hinweis auf eine unzulängliche bzw. mangelhafte Hygiene bei der Herstellung, insbesondere durch eine unzureichende Reinigung der Sahneaufschlagmaschinen. Leider haben die Verbraucherinnen und Verbraucher kaum eine Möglichkeit, dies zu erkennen, da die Sahne meist geschmacklich in Ordnung ist. Zur Verbesserung der Situation sind weitere regelmäßige Kontrollen der Betriebe durch die Lebensmittelüberwachung unerlässlich.

Neben der offen angebotenen Schlagsahne musste auch lose abgegebenes Speiseeis überwiegend aus eigener Herstellung bei 63 Prozent der Proben beanstandet werden. Größtenteils wegen hygienischer Mängel (erhöhte Keimzahlen) bei 29 Prozent der Proben. Auch hier weisen die Mängel auf mangelnde Hygiene bei der Herstellung bzw. der weiteren Handhabung des Speiseeises in der Betriebsstätte hin, stellen aber für einen gesunden Menschen bei Verzehr üblicher Mengen keine gesundheitliche Gefahr dar. Bei einer Vielzahl loser Speiseeisproben war die angegebene Bezeichnung nicht zutreffend und damit irreführend. So wurde bei einigen Proben mit der Angabe „Vanille“ geworben. Bei mehreren dieser Proben wurden überwiegend der naturidentische und technologisch hergestellte Aromastoff Vanillin (Methylvanillin) und nicht wie erforderlich, ausschließlich echte Vanilleschoten oder daraus hergestellte Aromazubereitungen verwendet. Auch als kundiger und aufmerksamer Mensch kann man hier leicht getäuscht werden. So lassen sich zwar viele von der schönen gelben Farbe von Vanilleeis nicht blenden, da bekanntlich echte Vanille das Eis nicht so gelb färben kann, aber anders sieht es bei den „schwarzen Pünktchen“ aus, die auf den Gebrauch echter Vanilleschoten hindeuten. Bei der Eisherstellung gelangen die Samen der Vanilleschote als braun-schwarze Partikel in die Eismasse. Braun-schwarze Partikel sind aber leider auch keine Garantie für die Verwendung der hochwertigen Vanille. Man kann aus den Schoten auch das Aroma extrahieren und dieses dann einsetzen. Dann gibt es natürlich keine dunklen Partikel im Eis. Andererseits kann man die extrahierten Reste samt Schalen auch fein mahlen, mit künstlichem Aroma versetzen und dann für die Eisherstellung benutzen. Das ist dann von hochwertigem Eis mit echter Vanille optisch nicht zu

unterscheiden. Deshalb ist es wichtig, dass das Speiseeis korrekt benannt wird. Nicht wenige Eisproben enthielten Zutaten, die nur wie Schokoladestückchen oder Schokoladenraspel aussahen. In Wirklichkeit handelte es sich dabei oft um nachgemachte Schokolade („kakaohaltige Fettglasur“). Damit der Verbraucher nicht getäuscht wird, ist dies durch entsprechende Kenntlichmachung, auch bei loser Abgabe, z.B. durch die Angabe „mit Fettglasur“ deutlich zu machen. Diese fehlte häufig. Auch hier ist eine optische Unterscheidung für den Verbraucher kaum möglich.

Frittierfette

Frittierte Speisen erfreuen sich einer besonderen Beliebtheit. Beim Frittieren werden die wasserhaltigen Lebensmittel bei 140 bis 160 °C vollständig in Speiseöl oder -fett eingetaucht. Während des Frittierprozesses kommt es zur Krustenbildung am Außenbereich und zu Garvorgängen im Inneren des Frittiergutes. Das typische Aroma bildet sich, wenn der Wassernachschub aus dem Lebensmittel nachlässt und die Temperaturen an der Oberfläche auf über 100 °C steigen. Bei Temperaturen über 120 °C kann es bei Getreide- und Kartoffelprodukten zur Bildung von Acrylamid kommen. Acrylamid hat eine reizende Wirkung, in Tierversuchen wurde auch eine krebserregende Wirkung nachgewiesen. Wie groß das Risiko für Menschen ist, lässt sich heute noch nicht eindeutig beantworten. Aus Vorsorgegründen sollten diese Produkte jedoch keineswegs so lange in der Fritteuse bleiben, dass sie austrocknen und die Acrylamidbildung befördert wird.

Prinzipiell können fast alle Speiseöle und -fette zum Frittieren verwendet werden. Die Auswahl des Frittieröls oder -fettes hat aber neben anderen Faktoren einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Frittiergutes. Unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten sind pflanzliche Fette mit ungesättigten Fettsäuren zu bevorzugen, die wesentlich zum typischen Frittieraroma beitragen. Die gesättigten längerkettigen Fettsäuren sind allerdings im Hinblick auf die Temperatur und Oxidationsstabilität zu bevorzugen. Als besonders geeignet können deshalb feste Speisefette wie z.B.

Kokos- und Palmkernfett sowie Ölsäure reiches Raps- und Olivenöl ausgewählt werden.

Abhängig von den Eigenschaften des verwendeten Frittieröls oder -fettes sowie des Frittiergutes verändert sich das Frittieröl je nach Temperatur, Dauer und Durchführung des Frittierprozesses unterschiedlich schnell, was zunächst zur erwünschten Ausbildung des typischen Frittieraromas und dann schließlich zum Verderb des Fettes führt. Deshalb wurden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung gebrauchte und somit hitzebelastete Frittierfette aus Restaurants und von Imbissständen entnommen und gemeinsam mit den thermisch unbelasteten Originalfetten hinsichtlich des Aussehens, des Geruchs und Geschmacks sowie zur Objektivierung dieses Sinnenbefundes chemisch und physikalisch geprüft. Etwa 30 Prozent der 2006 und 2007 untersuchten gebrauchten Frittierfette waren dabei auf Grund der thermischen Belastung und der dabei entstehenden – möglicherweise die Gesundheit schädigenden – Fettabbauprodukte so weit verändert, dass sie nicht mehr zum Verzehr geeignet waren. Die in diesen Fetten gegarten Lebensmittel müssen daher als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden.

Allergene Stoffe in Lebensmitteln

Lebensmittelallergien beeinträchtigen das Leben vieler Menschen. In Europa sind inzwischen bis zu drei Prozent der Erwachsenen und fünf Prozent der Kinder von Lebensmittelallergien betroffen. Wie bei jeder Allergieform ist auch bei Lebensmittelallergien auf das Allergie auslösende Nahrungsmittel konsequent zu verzichten. Um dieses Ziel erreichen zu können, sind detaillierte Angaben über Allergene in Lebensmitteln unerlässlich. Das Fehlen solcher detaillierten Angaben stellt eine erhebliche Beeinträchtigung der Lebensführung der von Allergien betroffenen Menschen dar, da sie niemals sichergehen können, ob das Lebensmittel eine Gefahr für ihre Gesundheit darstellt oder nicht. Der Gesetzgeber hat diesem Verbraucherschutzgedanken Rechnung getragen. Seit dem 25.11.2005 gilt die grundsätzliche Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln. Die Allergenkennzeichnung ist so angemessen und umfassend vorzunehm-

men, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher das allergene Potenzial des Lebensmittels bzw. der Zutat erkennen können. Damit wird dem betroffenen Verbraucherkreis die Möglichkeit gegeben, im Hinblick auf die individuelle Allergiesituation Lebensmittel gezielt auszuwählen oder zu vermeiden.

Auch im Jahr 2007 wurden wie bereits 2006 eine Vielzahl von Lebensmitteln auf Allergene mittels immunchemischer (ELISA) und molekularbiologischer Technik untersucht. Außerdem wurde das Untersuchungsspektrum erweitert. Neben den vorhandenen Nachweismethoden von Milcheiweiß, Hühnereiweiß, Gluten und Sojaprotein in der immunchemischen Analysetechnik wurde die Analytik von Mandel, Erdnuss, Haselnuss und Sesam etabliert. Die molekularbiologische Untersuchungstechnik umfasst derzeit den Nachweis von Gluten, Soja, Mandel, Erdnuss, Haselnuss, Walnuss, Sesam, Sellerie und Senf.

Es wurden insgesamt 1047 Einzelprüfungen auf allergene Stoffe in Schokoladen, Pralinen, Backwaren, Mehlen und Wurstwaren durchgeführt. Diese Untersuchungen ergaben keine Beanstandungen, da die nachgewiesenen Allergene vorschriftsmäßig deklariert waren. Es wurden lediglich Formulierungen wie „Kann Stoffe der Anlage 3 LMKV enthalten“ oder „Kann Spuren von Allergenen enthalten“ beanstandet, da sie auf Grund ihrer Unbestimmtheit in der Regel als irreführend im Sinne des LFGB zu beurteilen waren.

Fisch- und Fischereierzeugnisse

In rohen Seefischen sowie in Bücklingen wurden bei der Sichtkontrolle häufig Fadenwürmer (Nematodenlarven) gefunden. Durch den Brat- oder Kochprozess von Fischen werden eventuell noch lebende Fadenwürmer abgetötet, so dass eine Gesundheitsgefährdung weitgehend ausgeschlossen ist. Allerdings bleibt eine für den Verbraucher Ekel erregende Beschaffenheit. Fischereierzeugnisse, die sichtbar von Parasiten befallen sind, dürfen nicht zum menschlichen Verzehr in den Verkehr gebracht werden. Bei der Untersuchung von Räucherfischen im Jahr 2007 wurden bei einigen Proben erhöhte Keimzahlen festgestellt. Räu-

cherlachse sind verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können. Diese Stäbchenbakterien sind in der Umwelt weit verbreitet und finden sich vor allem in tierischen Ausscheidungen, Abwasser und dem Erdboden. Ihr Vorkommen in Lebensmitteln deutet meist auf verkeimte Rohware und eine mangelnde Betriebshygiene hin.

Bei einer geringen Anzahl von Thunfischproben und einer Räuchermakreleprobe wurde im Jahr 2007 ein sehr hoher Histamingehalt nachgewiesen. Histamin gehört zu den biogenen Aminen, die im natürlichen Stoffwechsel vorkommen. Während die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommenden Histaminmengen das Wohlbefinden in keiner Form beeinträchtigen, können größere Mengen zu Vergiftungserscheinungen führen. Typische Symptome der Histaminvergiftung sind Hautrötungen, Übelkeit, Durchfall und Kreislaufprobleme. Ursache der Histaminbildung ist die starke Vermehrung histaminbildender Keime. Sie wird durch ungenügende Warenpflege wie zum Beispiel zu lange Lagerzeiten, ungenügende Kühlung von Räucherfischen, lange und ungekühlte Lagerung geöffneter Thunfischdosen gefördert. Bei der Lagerung und der Verarbeitung von Thunfischerzeugnissen sollte deshalb auf strengste Hygiene geachtet werden. Einmal geöffnete Fischkonserven sollten möglichst umgehend aufgebraucht bzw. kühl gelagert werden. Das Histamin ist hitzebeständig und kann daher durch Kochen oder Braten nicht inaktiviert werden.

Schimmelpilzgifte

Mykotoxine sind Stoffwechselprodukte der verschiedenen Schimmelpilzarten, die Lebensmittel abhängig von den äußeren Bedingungen in den unterschiedlichen Stadien befallen. Häufig bilden sie sich unter unzulänglichen Lagerbedingungen und befallen insbesondere Nüsse, Trockenobst, Gewürze sowie Getreide und Getreideerzeugnisse. Beim Menschen führen sie u.a. zu Haut- und Zellschädigungen, können Nierenschäden verursachen oder sind sogar krebserregend.

Im Jahr 2007 wurden mehr als 500 Untersuchungen auf Mykotoxingehalte (Aflatoxine, Ochratoxin A, Patulin, Deoxynivalenol, Fumonisine und T2-, HT-2-Toxin) in Lebens- und Futtermitteln durchgeführt. Davon waren vereinzelt Aprikosenkerne und Erdnusscreme aufgrund erhöhter Aflatoxingehalte und Paprikagewürz wegen des erhöhten Gehaltes an Ochratoxin A zu beanstanden. Unter elf Einfuhruntersuchungen waren zwei Proben (Pistazien aus der Türkei und den USA) wegen überhöhter Aflatoxingehalte zu beanstanden.

Salate

Verbraucherinnen und Verbraucher greifen zunehmend zu Mischungen roher Salatblätter in Fertigpackungen aus Klarsichtmaterial. Diese losen Rohkostsalate, Salatmischungen, Mungobohnen-Keimlinge und Sojabohnenkeimlinge wurden 2007 auf ihren mikrobiologischen Status untersucht. Es ergaben sich neben Kennzeichnungsmängeln Beanstandungen aufgrund sensorischer und mikrobiologischer Mängel, deren Ursache darin besteht, dass beim Zupfen der Salatblätter Zellen verletzt werden, die so eine besonders gute Angriffsfläche für Mikroorganismen bieten. An den Blattstielen kommt es deshalb schnell zu Braunfärbung und Fäulniserscheinungen.

Fertiggerichte

In den Supermärkten hat in den letzten Jahren das Angebot an Fertiggerichten ständig zugenommen. Wegen einer Reihe von Beschwerden und des Verdachts auf Verunreinigungen und Verderbnisanzeichen wurden diese Fertigprodukte verstärkt untersucht. Die eingesendeten Fertiggerichte wiesen mehrere erhebliche Mängel auf, wie z. B. Insektenteile in einem Erbseneintopf, Käfer im Pilzrisotto, mit Menschenblut behaftetes Baguette, ein Stückchen Mäusefell im Rahmspinat, verschimmelte Tortellinis, gärrige Tomatensoße, faulige Sülze und schimmelige Böreks.

Schwerpunkte der Diskussion über Lebensmittelsicherheit

Resultierend aus dem 2006 beschlossenen 13-Punkte-Plan wurden grundlegende Gesetzesänderungen des LFGB und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) notwendig.

Die Zielsetzung der LFGB-Änderung sieht nach der Gesetzesbegründung der Bundesregierung folgendes vor: Im Zuge der verschiedenen Geschehen seit November 2005 in Zusammenhang mit überlagertem Fleisch ist deutlich geworden, dass vielfach nicht sichere Lebensmittel, nachdem sie von einem Abnehmer zurückgewiesen worden sind, so lange weiter angeboten werden, bis sie einen weniger sorgsam Abnehmer finden. Hier besteht zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher Handlungsbedarf. Deshalb sollen Lebensmittelunternehmer, die Grund zu der Annahme haben, dass ein für sie bestimmtes Lebensmittel, über das sie die tatsächliche unmittelbare Sachherrschaft erlangt haben oder das ihnen angeliefert worden ist, nicht sicher ist, verpflichtet werden, die zuständige Behörde zu informieren. Für Futtermittel, die die Anforderungen an die Futtermittelsicherheit nicht erfüllen, sollte wegen des engen sachlichen Zusammenhangs eine entsprechende Meldeverpflichtung geschaffen werden.

Insbesondere zur Einschätzung der Notwendigkeit angemessener Maßnahmen des Risikomanagements auf Bundesebene sollte die Möglichkeit für das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geschaffen werden, unter Mitwirkung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit bei länderübergreifenden Überwachungssachverhalten zeitnah ein Lagebild auf der Grundlage der dann von den Ländern zu übermittelnden Informationen zu erstellen. Darüber hinaus sind die Straf- und Bußgeldvorschriften insbesondere an geändertes Gemeinschaftsrecht anzupassen.

Die Zielsetzung der 2. AVV RÜb-Änderung sieht vor: Es ist im Interesse des Bundes, sicherzustellen, dass die Durchführung gemeinschaftsrechtlicher und nationaler Regelungen im Bereich des Lebensmittel-, Wein- und Tabakrechts in Deutschland auf einem angemessenen und vergleichbaren Niveau erfolgt. Die zweite Änderung der AVV RÜb soll insbesondere dazu dienen, bestehende Mängel in der Lebensmittelüberwachung, die auch in den sogenannten Gammelfleisch-Skandalen offenkundig geworden sind, beheben zu helfen, indem folgende im Paket zur Reform der Lebensmittelüberwachung gemachte Vorschläge umgesetzt werden:

Rotationsprinzip des Kontrollpersonals (§ 4): Das die Betriebskontrollen durchführende Personal soll grundsätzlich spätestens nach Ablauf von fünf Jahren seinen örtlichen Zuständigkeitsbereich wechseln.

Qualitätsmanagement-Systeme (§ 6): Die Qualitätsmanagementsysteme in den Überwachungsbehörden der Länder sollen durch gemeinsam erarbeitete Rahmenvorgaben vereinheitlicht werden. Ferner wird empfohlen, 20 Prozent der Auditierungen durch länderübergreifend zusammengesetzte Auditorenteams durchzuführen. Eine Bundesbeteiligung ist nur auf Ersuchen des Landes vorgesehen.

Vier-Augen-Prinzip bei Betriebskontrollen (§ 8): Die Betriebskontrolle soll, soweit dies auf Grund besonderer Gegebenheiten, spezieller Erkenntnisse oder aus sonstigen Gründen erforderlich ist, von zwei Kontrollpersonen durchgeführt werden.

Nationales Frühwarnsystem (§ 20): Es ist vorgesehen, ein elektronisches Informations- und Meldesystem einzurichten, mit dem Probleme im Bereich der Lebensmittelsicherheit, die eine die Grenze eines Landes überschreitende Wirkung haben können, schnell und effektiv zwischen den Ländern kommuni-

iert werden, so dass rechtzeitig erforderliche Maßnahmen ergriffen werden können.

Krisenmanagement (§§ 25 bis 27): Die Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall und die Durchführung von Krisenübungen werden geregelt. Neben einer Bündelung und Straffung von Verwaltungsaktivitäten soll diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift dazu beitragen, die Transparenz und Abstimmung der Überwachungsaufgaben zwischen den Ländern weiter zu verbessern und den Verwaltungsaufwand auf das notwendige Maß zu beschränken.

Von Anfang bis Mitte des Jahres 2008 erfolgten noch weitere Gesetzesänderungen von grundlegender Bedeutung. So gelang es im Rahmen eines mehrjährigen Gesetzgebungsverfahrens, abschließend ein umfassendes Gesetzespaket zu beschließen, das sich zusammensetzt aus:

- dem novellierten deutschen Gentechnik Gesetz (GenTG) unter der Bezeichnung: „Gesetz zur Änderung des Gentechnikgesetzes, zur Änderung des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes und zur Änderung der Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung“, das die neue Regelung zur Kennzeichnung von Produkten „ohne Gentechnik“ beinhaltet
- der Änderung des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes
- der VO zur „Guten fachlichen Praxis“ beim Anbau von gv-Pflanzen
- dem Entwurf einer Zweiten Verordnung zur Änderung gentechnikrechtlicher Vorschriften.

Allerdings ist zu beachten, dass der Gestaltungsspielraum beim Gentechnik-Gesetz beschränkt ist, denn die Grundsätze wie auch einzelne Verfahrensregeln sind durch EU-Richtlinien vorgegeben, die auf nationaler Ebene nicht veränderbar sind.

Der Zweck des Gentechnik-Gesetzes und der weiteren geänderten gentechnikrechtlichen Vorschriften

besteht neben dem Schutz der Umwelt und der Gesundheit in „der Schaffung eines rechtlichen Rahmens für die Erforschung, Entwicklung, Nutzung und Förderung der Gentechnik“. Gleichzeitig soll gewährleistet werden, dass „Lebens- und Futtermittel konventionell, ökologisch oder unter Einsatz gentechnisch veränderter Organismen erzeugt und in den Verkehr gebracht werden können.“ Neben diesen für den Verbraucher relevanten Fragestellungen befasst sich das Gentechnik-Gesetz vor allem mit Fragestellungen zu gentechnischen Arbeiten, Freisetzungen zu nicht kommerziellen Zwecken und definierten Gestaltungsspielräumen für eine Koexistenz.

13-Punkte-Plan der Verbraucherschutzministerkonferenz

Ausgehend vom dem einstimmigen Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) in Berlin im September 2006 und als Reaktion auf die „Gammelfleischskandale“ einigten sich die zuständigen Ministerinnen und Minister sowie Senatorinnen und Senatoren der Bundesländer auf ein so genanntes 13-Punkte-Programm. Dieses sieht beispielsweise vor, dass die Kommunikation zwischen den Ländern ebenso verbessert wird wie die Zusammenarbeit zwischen unterschiedlichen Behörden bei der Überwachung und Verfolgung von Straftaten. Angestrebt wird auch, die so genannte „Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln“ zu effektivieren. Die 13 beschlossenen Punkte stellen sich im Einzelnen wie folgt dar, und geben Auskunft über den aktuellen Stand der Umsetzung im Land Berlin:

1. Länderübergreifende Qualitätssicherung mit Auditierung: Ein funktionierendes QMS-System wurde in Berlin zum Jahresende 2007 eingeführt. Landesinterne Auditierungen fanden schon in der gesamten zweiten Jahreshälfte 2007 statt. Erarbeitete Unterlagen der Länder wurden in den Entwurf der AVV Rahmenüberwachung aufgenommen.
2. Nennung von Namen: Das am 1. Mai 2008 in Kraft getretene Gesetz zur Information der Verbraucher (VIG) wird die Transparenz für die Verbraucherinnen und Verbraucher verbessern und enthält die Pflicht, Namen von Unternehmen zu nennen, die gegen gesetzliche Bestimmungen verstoßen. Im Land Berlin existiert schon seit 1999 ein landeseigenes Informationsfreiheitsgesetz (IFG) und seit 2003 das Gesetz zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher im Lebensmittelverkehr.
3. Strafrahmen konsequent ausschöpfen, überprüfen und falls erforderlich erhöhen: Die Umsetzung erfolgt durch Änderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und durch die aktuell noch als Entwurf vorliegende „Zweite Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung“.
4. Schwerpunkt-Ermittlungsbehörden: Die Länder setzen sich dafür ein, dass in allen Ländern Schwerpunkt-Ermittlungsbehörden für Straftaten auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts eingerichtet werden. In Berlin ermittelt ein eigenes Kommissariat seit rund 30 Jahren bei Straftaten auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts.
5. Verbesserung des Informationsmanagements zwischen Bund und Ländern: Das EDV-gestützte Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS-VL) fungiert mittlerweile als Plattform, die einen schnellen Informationsaustausch zwischen Landesbehörden und Bundesbehörden sicherstellt. In Berlin wird das System in Form einer Untergruppe innerhalb des FIS-VL zum gegenseitigen Informationsaustausch zwischen den Behörden (Steuerung und Vollzug) genutzt.
6. Zusammenarbeit der Lebensmittelüberwachungs- und Strafverfolgungsbehörden: Die Umsetzung erfolgt durch das gerade in Kraft getretene Gesetz zur Information der Verbraucher (VIG). Die Mitteilungspflicht der Ermittlungsbehörden an die Lebensmittelüberwachungsbehörden ist hier gesetzlich verankert, da ein regelmäßiger Erfahrungsaustausch zwischen Lebensmittelüberwachungs- und Strafverfolgungsbehörden, der insbesondere der besseren Anwendung lebensmittelrechtlicher Vorgaben dient, zwingend notwendig ist. In Berlin treffen sich Richter und Anwaltschaft seit Jahren regelmäßig mit den unteren Überwachungsbehörden, bei Bedarf auch mit der Senatsverwaltung.

tung (SenGUV) und besprechen alle anliegenden Probleme.

7. Zuverlässigkeitsprüfung für Lebensmittelunternehmer: Die Möglichkeit, zulassungspflichtigen Betrieben die Zulassung zu entziehen oder ruhen zu lassen, reicht nicht aus, um Verantwortliche in Betrieben von Straftaten im Lebensmittelrecht abzuhalten. Deshalb wird nach Lösungen gesucht, wie sichergestellt werden kann, dass den Verantwortlichen bei wiederholten oder gravierenden Verstößen gegen das Lebensmittelrecht die Fortführung der Tätigkeit wegen Unzuverlässigkeit untersagt werden kann. Dies gilt insbesondere im Fall der Erlaubnis, ein Gewerbe im Lebensmittelrecht zu betreiben. Der Bund wird deshalb von den für Verbraucherschutz zuständigen Landesministerien gebeten, Regelungen zur Sicherstellung der persönlichen Zuverlässigkeit für Lebensmittelunternehmer in Abstimmung mit den Ländern zu entwickeln und in die nationalen Regelungen zur Anpassung an das EU-Hygienepaket aufzunehmen. Eine regelmäßige Überprüfung der Zuverlässigkeit ist vorzusehen. Von Lebensmittelunternehmern, insbesondere dem Lebensmittelhandel, wird derzeit kein Sachkundenachweis verlangt. Deshalb wird der Bund aufgefordert zu prüfen, welche Anforderungen an die Sachkunde insbesondere der im Lebensmittelhandel Tätigen gestellt werden müssen. Berlin befürwortet diesen Ansatz und fordert zudem, dass auch in der Gastronomie ein Sachkundenachweis erforderlich ist.
8. Eigenkontrollen der Wirtschaft verbessern: Von Seiten der Lebensmittelüberwachung besteht die Erwartung, dass alle Lebensmittelunternehmen sich der Verpflichtung zu Eigenkontrollen stellen und zügig die Anforderungen des EU-Hygienepakets umsetzen. Um den Stand der Umsetzung zu erörtern, sollen dazu in regelmäßigen Abständen Gespräche mit Verantwortlichen der Wirtschaft geführt werden. Private Zertifizierungssysteme der Wirtschaft sind dabei ein wichtiger Beitrag für mehr Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln. In Berlin wurden 2007 die Vollzugsbehörden gebeten, zu kontrollieren, ob HACCP-Konzepte (Hazard Analysis of Critical Control Points) in den Berliner Unternehmen vorhanden sind. Gegen Unternehmen ohne HACCP-Konzepte – bei denen ein solches jedoch vorgeschrieben ist – soll konsequent vorgegangen werden.
9. Preisdumping: Der hohe Wettbewerbsdruck im Fleischmarkt führt nicht selten zu Dumping-Preisen, die dem Wert der Produkte nicht gerecht werden. Ursachen sind unter anderem ein weitgehend gesättigter Markt, ein strukturelles Überangebot in bestimmten Produktkategorien und ein Überhang an Verkaufsflächen im Lebensmitteleinzelhandel. Die Wirtschaftsministerkonferenz soll prüfen, wie über das Kartellrecht wirksam geregelt werden kann, dass Ware grundsätzlich nicht unter dem Herstellerpreis verkauft werden darf.
10. Meldepflichten: Die von den Ländern initiierte Erweiterung der Meldepflicht nach dem EU-Recht auf alle Lebensmittelunternehmer, denen unsichere Lebensmittel angeboten oder geliefert werden, erfolgte im Rahmen der Umsetzung der Änderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches. Die EU-Kommission hat mittlerweile reagiert und zugesagt, dies bei der nächsten Änderung des EU-Rechts aufzunehmen.
11. Verbesserung der Rückverfolgbarkeit: Einführung einer Kodierung von verpackten Lebensmitteln auf EU-Ebene, die eine effektivere und schnellere Rückverfolgbarkeit ermöglicht.
12. Rückverfolgbarkeit von Kategorie-3-Material: Die Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes hat die Dokumentation für den innerstaatlichen Transport von Produkten, die aus lebensmitteltauglichen Ausgangsmaterialien stammen, aber nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (K-3-Material) deutlich verbessert und damit ein praxistaugliches Dokument geschaffen. Ebenfalls sollen Verfah-

ren der Kennzeichnung von K-3-Material entwickelt und deren Zulässigkeit mit der EU-Kommission geklärt werden.

13. Erwartungen an die EU-Präsidentschaft: Die Länder baten das BMELV im Rahmen der Übernahme der EU-Präsidentschaft die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit als Schwerpunktthema aufzunehmen mit dem Ziel einer EU-weiten Harmonisierung, der Herstellung von Transparenz und Sicherung höherer Verbraucherschutzstandards. Durch den Ablauf der deutschen Ratspräsidentschaft im Jahr 2007 ist dieser Punkt inzwischen überholt.

Die Umsetzung des Berliner Lebensmittelmemorandums

Nach der Sicherstellung von knapp 100 Tonnen möglicherweise belasteten Putenfleischs im Herbst 2006 wurde in der für den Verbraucherschutz zuständigen Senatsverwaltung unter Leitung von Staatssekretär Dr. Hoff eine Arbeitsgruppe aus Experten der Bezirke und des Landes gebildet, deren Auftrag es war, eine detaillierte Schwachstellenanalyse vorzunehmen, um künftig größtmögliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Das Ergebnis dieser Arbeitsgruppe wurde im März 2007 als Lebensmittelmemorandum vorgelegt, in dem Vorschläge zur Information von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie zur weiteren Verbesserung der Lebensmittelsicherheit in Berlin gemacht wurden. Nachfolgend die Ergebnisse aus der Umsetzung des Memorandums:

Bundesgesetzliche Regelung zum Verbraucherinformationsgesetz: Die Senatorin begrüßte nach der Verabschiedung die bundeseinheitliche Regelung, die zwar ein Schritt nach vorn sei, doch sei dieser aus Berliner Sicht zu kurz geraten. Denn die Auskunfts- und Informationsansprüche bezögen sich nur auf Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände. Es fehlten gesetzliche Grundlagen für mehr Transparenz in den anderen Bereichen des Bezugs von Waren und Dienstleistungen.

Abstimmung der Öffentlichkeitsarbeit von Staatsanwaltschaft und Senatsverwaltung: Zwischen der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz und der Berliner Staatsanwaltschaft ist ein behördeninterner Informationsaustausch vereinbart worden. Bei Zwischenfällen mit Lebensmitteln, bei denen die Staatsanwaltschaft ermittelt, erfolgt eine Abstimmung darüber, wie die Öffentlichkeit möglichst umfassend informiert werden kann, ohne dass dadurch die Ermittlungen gefährdet werden.

Betriebswirtschaftliche Instrumente der Zuordnung von Kosten zu Leistungen sowie Fortentwicklung der Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsbehörden zu Verbraucherschutzbehörden:

Zu beiden Vorschläge sind von der Arbeitsgruppe zum Lebensmittelmemorandum erste Schritte unternommen worden. Die Diskussionen werden seitdem fortgesetzt. Durch die sehr unterschiedlichen Interessenlagen der vielen einzubeziehenden Akteure kann jedoch noch kein Ergebnis präsentiert werden.

Koordinationsrunden zur Besprechung notwendiger Maßnahmen der Lebensmittelsicherheit: In regelmäßigen Zusammenkünften aller mit der Lebensmittelüberwachung Beteiligten werden aktuelle Ergebnisse ausgetauscht, aktuelle Probleme aus Berlin und anderen Bundesländern besprochen, wird von wichtigen Entwicklungen berichtet und über gesetzliche Neuerungen informiert. Konsequenzen für die tägliche Arbeit werden gemeinsam festgelegt.

Anwendung der Kriterien für „besondere Vorkommnisse“: Für die Feststellung und Behandlung von „besonderen Vorkommnissen“ gibt es mehrere verschiedene Formulare, in denen Art und Auswirkung dieser Ereignisse beschrieben und protokolliert werden. Nach fachlicher Abwägung und Beurteilung der zu treffenden Maßnahmen erfolgt die Information der Öffentlichkeit durch die Pressestelle der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz.

Staatsvertrag Laborfusion und vorgezogene Abstimmungen: Die Untersuchungslabore im gesundheitlichen Verbraucherschutz unterliegen stetig wachsenden europa- und bundesrechtlichen Anforderungen. Um auch zukünftig belastbare Untersuchungsergebnisse auf dem aktuellen Stand der Wissenschaft erhalten und somit den gesundheitlichen Verbraucherschutz der Berliner Bevölkerung qualitativ sichern zu können, wird die Fusion des ILAT mit dem Landeslabor Brandenburg (LLB) zum 01.01.2009 angestrebt. Der Kern eines modernen gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist die Untersuchung der Lebensmittel von der Urproduktion bis zum Endverbraucher (z. B. Nutztierhaltung – Schlachthof – Fleischverarbeitung – Großhandel – Einzelhandel – Konsument).

Aufgrund der Unterschiede zwischen dem Stadtstaat Berlin und dem Flächenstaat Brandenburg können die jeweils in den einzelnen Bereichen erforderlichen Laboruntersuchungen nur gemeinsam optimiert werden. Deshalb sollen Schwerpunktlabore gebildet und gleichartige Untersuchungen gebündelt werden. Im Vorfeld der Fusion wurden bereits Kooperationsvereinbarungen zur Untersuchung und Beurteilung einzelner Lebensmittel-Warengruppen und von Futtermitteln zwischen LLB und dem ILAT geschlossen.

Abstimmung der kriminaltechnischen Untersuchungen mit dem ILAT: Strafwürdige Vergehen im Lebensmittelbereich ergeben meist eine Gemengelage von Strafverfahren und Gefahrenabwehr. Ziel im Lebensmittelrecht ist es, eine mögliche Gesundheitsgefahr für den Verbraucher zu vermeiden oder zu beseitigen. Wird bei der Lebensmittelüberwachung ein Zusammenhang mit einer Straftat gesehen oder vermutet, erfolgt eine enge Abstimmung zwischen den Strafermittlungs- und den Lebensmittelbehörden, um im Einzelfall optimal und aufeinander abgestimmt, agieren zu können.

Verantwortung der Wirtschaft für die Lebensmittelsicherheit: Bei den Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird unter anderem überprüft, ob die Eigenkontrollen ordnungsgemäß durchgeführt wurden. Der Hersteller von Lebensmitteln ist im Rahmen der Eigenkontrolle dafür verantwortlich, dass die verarbeiteten Lebensmittel und die verwendete Verpackung keinen Grund zur Beanstandung liefern. Er darf nur einwandfreie Rohstoffe verwenden und muss fortlaufend den Herstellungsprozess überwachen und, wenn nötig, anpassen. Das Handelsunternehmen trägt die Verantwortung für den Umgang mit den Lebensmitteln. Es muss die vorgeschriebene Lagertemperatur beachten und die Lebensmittel besonders vor Schmutz, Feuchtigkeit und Hitze schützen.

Hygienekennzeichnung der Lebensmittelbetriebe und Lebensmittelhändler nach dänischem Muster: Zur Einführung einer Schnellinformation der Verbraucherinnen und Verbraucher über den Hygienestatus

eines Unternehmens („Smiley-System“) wurde zunächst ein Pilotprojekt im Bezirk Pankow gestartet.

Mit dem Smiley-System soll eine Möglichkeit geschaffen werden, die Verbraucherinnen und Verbraucher über die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu informieren. Dazu werden Betriebe, bei denen keine Beanstandungen festgestellt wurden, mit einem Smiley ausgezeichnet. Aufgrund der fehlenden rechtlichen Voraussetzungen sah der Senat bisher von der berlinweiten Einführung des Smiley-Systems nach dänischen Vorbild ab. Stattdessen wird im Bezirk Pankow auf freiwilliger Basis ein Modellprojekt durchgeführt, das von der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz unterstützt, beobachtet und begleitet wird. Konkrete Ergebnisse liegen noch nicht vor.

Tabellen

Screening auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) allgemein

Produkt	Anzahl	Ergebnis der Kontroll-Polymerase Chain Reaction (PCR)		GVO-Nachweis über regulatorische Elemente			GVO nachgewiesen
		pos.	neg.	35S	Nos	Tn	
Papaya	1	1	0	0	0	0	0
Erdbeere	1	1	0	0	0	0	0
Senf	5	5	0	0	0	0	0
Mungobohne	5	5	0	0	0	0	0
Gesamt	12	12	0	0	0	0	0

Quelle: BBGes/ILAT, 2007

Erläuterungen zu den Abkürzungen:

- 35 S 35S-Screening-Primerpaar zum Nachweis einer spezifischen DNS-Sequenz (der 35S-Promotorsequenz) in gentechnisch veränderten Organismen (Lebensmitteln)
- NOS NOS-Screening-Primerpaar zum Nachweis einer spezifischen DNS-Sequenz (der NOS-Terminatorsequenz) in gentechnisch veränderten Organismen (Lebensmitteln)
- Tn Tn-Screening-Primerpaar zum Nachweis einer spezifischen DNS-Sequenz (der npt II-Neomycinphosphotransferasesequenz) in gentechnisch veränderten Organismen (Lebensmitteln)

Screening auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bei verschiedenen Lebensmitteln

Reis

Produkt	Anzahl	Ergebnis der Kontroll-PCR Reis: ja/nein		GVO-Nachweis			GVO nachgewiesen
		pos.	neg.	< 0,9%	0,9%	> 0,9%	
Langkornreis/ Reis	12	12	0	0	0	0	-
Reisgebäck	1	1	0	0	0	0	-
Gewürz/Reis	1	1	0	0	0	0	-
Gesamt	14	14	0	0	0	0	-

Quelle: BBGes/ILAT, 2007

Soja

Produkt	Anzahl	Ergebnis der Kontroll-PCR Soja: ja/nein		GVO-Nachweis			GVO nachgewiesen
		pos.	neg.	< 0,9%	0,9%	> 0,9%	
Tofu	26	26	0	3	0	0	Roundup Ready™ Soja
Fertiggerichte	4	3	1				
Sojainstantprodukte	3	3	0	1	0	0	Roundup Ready™ Soja
Sojamehl	3	3		1	0	0	
Flocken, Schnitzel, Granulat,	6 1 8	6 1 8	0	0	0	0	-
Soja-Drinks	40	40	0	8	0	1	Roundup Ready™ Soja
Milchpulver	1	1	0				
Anfangsmilch	3	0	3				
Folgemilch	16	4	12				
Milchfreie Spezialnahrung	3	3	0	2			Roundup Ready™ Soja
Kindernahrung	7	3	4	0	0	0	
Sojapulver	1	1	0	1	0	0	Roundup Ready™ Soja
Brot, Brötchen, Kuchen, Kekse	15	8	7	0	0	0	-
Produkte auf vegetarischer Basis	24	23	1	5	0	0	Roundup Ready™ Soja
Wurst- und Fleischerzeug- nisse	24	23	1	5	0	0	Roundup Ready™ Soja
Tabletten	2	1	1	0	0	0	
Kokos-/Haselnusscreme	6	3	3				
Sojabiochips	1	1	0	0	0	0	
Keimling/Sprossen	5	3	2				
Schokolade	2	1	1				
Sojaweiß	1	1	0	1			Roundup Ready™ Soja
Sojabohnenpaste	1	1	0				
Bio-Soja	3	3	0				
Gesamt	182	147	35	22	0	1	Roundup Ready™ Soja

Quelle: BBGes/ILAT, 2007

Erläuterung: Roundup Ready Soja – gentechnisch veränderte Sojasorte, Hersteller Fa. Monsanto

Mais

Produkt	Anzahl	Ergebnis der Kontroll-PCR Mais: ja/nein		GVO-Nachweis			GVO nachgewiesen
		pos.	neg.	< 0,9%	0,9%	> 0,9%	
Kindernahrung (Brei)	1	1	0	0	0	0	-
Cornflakes	7	4	3	1	0	0	Mon 810
Popcorn	24	24	0	0	0	0	-
Backmischungen	5	4	1	0	0	0	-
Maismehl	10	10	0	0	0	0	-
Brot / Kekse, Kuchen	12	12	0	0	0	0	-
Tortilla/Cracker	3	3	0	0	0	0	-
Polenta/Mais grieß	16	16	0	0	0	0	
Gemüsemais- kolben, Gemüsemais	5	5	0	0	0	0	
<i>Cheese Balls</i>	1	1	0	0	0	0	
Fertiggerichte	1	1	0	0	0	0	
Maisgrütze	1	1	0	0	0	0	
Maisnudeln	1	1	0	0	0	0	
Gesamt	87	83	4	1	0	0	Mon 810

Quelle: BBGes/ILAT, 2007

Erläuterung: Mon810 – gentechnisch veränderte Maissorte, Hersteller Fa. Monsanto

Zusammengesetzte Produkte mit positivem GVO-Nachweis

Produkt	GVO- Nachweis positiv	GVO	Kennzeichnung „ohne Gentechnik“	Kennzeichnung nach VO (EG) 1829/2003 fehlt	Kennzeichnung als „Öko/Bio“
Soja-Drink „Naturell“	< 0,1 %	RR-Soja	ja		
Soja-Drink „Cappuccino“	> 0,9 %	RR-Soja		ja	
Quinoa-Flakes	< 0,1 %	Mais MON 810			ja
Vegetarisches „Steak“	< 0,1 %	RR-Soja	ja		ja
Hasel- nuss- creme	> 0,9 %	RR-Soja		ja	
Kokos-/Hasel- nuss-creme	> 0,9 %	RR-Soja		ja	
Hasel nuss/ Kakao-creme	> 0,9 %	RR-Soja		ja	
Sojamehl	< 0,1 %	RR-Soja			ja

Quelle: BBGes/ILAT, 2007

Erläuterung: Roundup Ready Soja – gentechnisch veränderte Sojasorte, Hersteller Fa. Monsanto

Ergebnisse der im Jahr 2007 in den aufgeführten Produktgruppen untersuchten amtlich entnommenen Proben (außer Beschwerdeproben)

Produktgruppe	Gesamtzahl der Proben	Zahl der Proben mit Verstößen	% Anteil der Proben mit Verstößen	Mikrobiolog. Verunreinig.	andere Verunreinig.	Zusammensetzung	Kennzeichnung Aufmachung	Andere
Milch u. Milchprodukte	1534	308	20,1	122	3	13	219	8
Eier u. Eiprodukte	496	92	18,5	0	0	13	95	4
Fleisch, Geflügel, Wild u.-Erzeug.	3238	966	29,8	407	12	93	652	68
Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und -Erzeugnisse	798	204	25,6	65	14	4	133	9
Fett, Öle	580	92	15,9	0	32	7	86	0
Brühen, Suppen, Saucen	104	11	10,6	0	0	1	13	0
Getreide, Teigwaren, Backwaren	1320	244	18,5	67	3	48	218	3
Obst, Gemüse und -Erzeugnisse	1718	174	10,1	34	19	8	146	10
Kräuter, Gewürze	308	37	12	3	6	7	27	1
Alkoholfreie Getränke	928	145	15,6	6	2	3	135	12
Wein	915	30	3,3	0	0	0	39	0
Alkoholische Getränke (außer Wein)	361	24	6,6	0	2	4	26	0
Eis, Desserts	650	203	31,2	141	0	7	84	6
Schokolade, Kakao und kakao-haltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	786	74	9,4	2	1	9	91	6
Zuckerwaren, Brotaufstriche	543	89	16,4	0	3	12	113	5
Hülsenfrüchte, Nüsse, -Erzeugnisse, Snacks	345	59	17,1	4	8	2	55	3
Fertiggerichte	575	60	10,4	15	0	7	47	1
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	623	44	7,1	1	0	3	50	4
Zusatzstoffe	88	4	4,5	0	3	1	1	1
Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	429	104	24,2	0	0	22	96	4
Andere	686	170	24,8	39	2	41	167	28
Summe	17025	3134	18,4	906	110	305	2493	173

Quelle: BBGes/ILAT, 2008

Erläuterung: Die in dieser Tabelle aufgeführten Zahlen unterscheiden sich von den Zahlen, die im Rahmen der RL 89/397/EWG an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gemeldet worden sind. Der Unterschied resultiert aus einem IT-Versehen im BBGes/ILAT, das bei der statistischen Auswertung der Daten zu den amtlich entnommenen Proben im aufgetreten ist. Eine Klarstellung beim BVL ist durch SenGUV erfolgt.

Adressen und Informationsquellen

Zuständige Ämter in Berlin

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin

Abt. Wirtschaft, Ordnungsangelegenheiten und Weiterbildung, Fachbereich Ord C

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Fehrbelliner Platz 4 in 10707 Berlin

Telefon: 9029 1-4815, Telefax: 90291-4805

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin

Abteilung für Gesundheit, Soziales und Beschäftigung

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Müllenhoffstr. 17 in 10967 Berlin

Telefon: 7475-5979, Telefax: 7475-5964

Bezirksamt Lichtenberg von Berlin

Abt. Familie, Jugend und Gesundheit

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Matenzeile 26 in 13053 Berlin

Telefon: 90296-7070, Telefax: 90296-7189

Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf von Berlin

Abt. Wirtschaft, Tiefbau, Bürgerdienste und öffentliche Ordnung

Ordnungsamt

Premnitzer Str. 11 in 12681 Berlin

Telefon: 90293-6699, Telefax: 90293-6605

Bezirksamt Mitte von Berlin

Abt. Gesundheit und Personal

Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt und Betreuungsstelle

FB Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Turmstr. 22 in 10559 Berlin

Telefon: 2009-33232, Telefax: 2009-33246

Bezirksamt Neukölln von Berlin

Abt. Finanzen, Wirtschaft und Sport

- Ordnungsamt -

Juliusstr. 67/68 in 12051 Berlin

Telefon: 6809-4666, Telefax: 6809-3732

Bezirksamt Pankow von Berlin

Abt. Öffentliche Ordnung

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Fröbelstr. 17 in 10405 Berlin

Telefon: 90295-5130, Telefax: 90295-5823

Bezirksamt Reinickendorf von Berlin

Abt. Gesundheit und Soziales

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Lübener Weg 26 in 13407 Berlin

Telefon: 90294-5112, Telefax: 90294-5628

Bezirksamt Spandau von Berlin

Abt. Soziales und Gesundheit

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Carl-Schurz-Str. 2-6 in 13578 Berlin

Telefon: 3303-2657, Telefax: 3303-7602

Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin

Abt. Wirtschaft, Gesundheit und Verkehr

Amt für Gewerbe, Ordnung, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht, Verbraucherschutz

Königin-Luise-Str. 92 in 14195 Berlin

Telefon: 90299-8530, Telefax: 90299-8555

Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg von Berlin

Abt. Bürgerdienste, Ordnungsaufgaben, Natur und Umwelt

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Rathausstr. 27 in 12105 Berlin

Telefon: 7560-7361, Telefax: 7560-7372

Bezirksamt Treptow-Köpenick von Berlin

Abt. Soziales und Gesundheit

Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt Südostallee 134 in 12487 Berlin

Telefon: 90297-4811, Telefax: 90297-4810

**Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und
Verbraucherschutz**

Abteilung Verbraucher- und Gesundheitsschutz
Oranienstraße 106 in 10969 Berlin
Telefon: 9028-1322, Telefax: 9028-2060

**ILAT – Institut für Lebensmittel, Arzneimittel und
Tierseuchen**

Invalidenstraße 60 in 10557 Berlin
Telefon: 39784-367

Institut für Toxikologie Giftnotruf

Oranienburgerstraße 285 in 13437 Berlin
Telefon: 30686-711
Giftnotruf: 19240

Weitere Informationsquellen

**Bundesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit BVL**

Bundesallee 50 in 38116 Braunschweig
www.bvl.bund.de

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Thielallee 88-92 in 14195 Berlin
www.bfr.bund.de

**Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-
Brandenburg e.V.**

Marienstraße 19/20 in 10117 Berlin
www.bio-berlin-brandenburg.de

**Aktionsgemeinschaft fair & regional Bio Berlin-
Brandenburg**

www.fair-regional.de

Foodwatch

<http://foodwatch.de>

**aid-Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung,
Landwirtschaft**

Friedrich-Ebert Straße 3 in 53177 Bonn
www.aid.de

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

www.vzbz.de

Stiftung Warentest

www.test.de

Gesetze im Internet

www.gesetze-im-internet.de

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) e.V.

www.dlg.org

Labeldatenbank der Verbraucher Initiative e.V.

www.label-online.de

Das Bio-Siegel

www.bio-siegel.de

Greenpeace

www.greenpeace.de

Rat für nachhaltige Entwicklung

www.nachhaltigkeitsrat.de

Agentur für Nachhaltigkeit GmbH

www.agenda-transfer.de

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften

www.dgfett.de

**Informationsdienst für umweltfreundliche Beschaf-
fung des Umweltbundesamtes**

www.beschaffung.info.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

www.boelw.de

neufarm Verein deutscher Reformhäuser

www.neufarm.de

Der WWF-Fischführer

www.einkaufsnetz.org

Pestizid Aktions-Netzwerk (PAN Germany)

www.pan-germany.net

Infoportal zu Gütesiegeln und -zeichen

www.guetesiegel.com

Gemeinschaft Energielabel Deutschland

www.energielabel.de

Das EU-Label der Deutschen Energieagentur

www.eu-label.de

Europäische Online-Datenbank

www.icsms.org

Europäisches Verbraucherzentrum Kiel

www.evz.de

Öko-Handelsmarken

Bio Wertkost (Edeka)
Naturkost Grünes Land (REAL, Metro, Kaufhof)
Füllhorn (Rewe)
Naturkind (Tengelmann, Kaisers)
Hand in Hand (Rapunzel)
BioBio (Plus)
Bio und neuform (Reformhäuser)

Siegel

Blauer Engel
Bio-Siegel
Bio-Siegel für Europa
Ökosiegel (Ökosiegel e.V.)
Europäisches Umweltzeichen
Fair-Trade-Siegel von TransFair e.V.
Neuland
Öko-Tex
Natureplus
Bioland (Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.)
Demeter (Demeter-Bund e.V.)
ECOVIN (ECOVIN e.V.)
BioKreis
Gäa (Vereinigung ökologischer Landbau e.V.)
Naturland (Naturland – Verband für naturgemäßen Landbau e.V.)

Abkürzungen

AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
AVV Rüb	AVV Rahmen-Überwachung
BBGes	Berliner Betrieb für gesundheitliche Aufgaben
BfR	Bundesinstitut für Risikoforschung
BGH	Bundesgerichtshof
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
DG SANCO	Direction générale Santé et Consommation/Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
EFSA	European Food Safety Authority/Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
ELISA	Enzym-linked Immunosorbent Assay/Immunologisches Nachweiseverfahren auf der Basis enzymatischer Farbreaktion
EU	Europäische Union
FIS-VL	Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
FVO	Food and Veterinary Office/Lebensmittel- und Veterinäramt der EU
g.g.A.	geschützte geografische Angaben
g.U.	geschützte Ursprungsbezeichnung
GenTG	Gentechnik-Gesetz
gv	gentechnisch verändert
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points/Gefährdungsanalyse kritischer Lenkungspunkte
IFG	Informationsfreiheitsgesetz
IfSG	Infektionsschutzgesetz
ILAT	Institut für Lebensmittel, Arzneimittel und Tierseuchen
K3-Material	Kategorie-3-Material
LAGeSo	Landesamt für Gesundheit und Soziales
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LLB	Landeslabor Brandenburg
LMKV	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MNKP	Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan
NKV	Nährwertkennzeichnungs-Verordnung
PCR	Polymerase Chain Reaction/Polymerase-Kettenreaktion
QMS	Qualitätsmanagementsystem
QUID	Quantity Ingredients Declaration/Mengenkennzeichnung von Zutaten
RNA	ribonucleic acid Ribnukleinsäure (RNS)
SenGUV	Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz
VetLeb	Veterinär- und Lebensmittelaufsicht der Bezirke in Berlin
VIG	Verbraucherinformationsgesetz
VO	Verordnung
VSMK	Verbraucherschutzministerkonferenz
ZZuIV	Zusatzstoffzulassungsverordnung

Glossar

Allergen; allergen
Audit, Auditierung

Stoff, der eine Allergie hervorrufen kann; Allergien auslösend
Prüfung betrieblicher Qualitätsmerkmale; auditieren, Qualitätsmerkmal eines Betriebes prüfen

Epidemiologie
farm to fork
From stable to table

Lehre von den epidemischen Erkrankungen
(engl.), vom Bauernhof bis zur Gabel
(engl.), vom Stall bis zur Ladentheke

Histamin
Kontaminanten
Kontamination

ein Gewebehormon
Stoffe, die eine Verseuchung hervorrufen
Verunreinigung, Verseuchung