

newsletter Dezember 2006

ÜBERWACHUNG 2007 (Dr. Boris Riemer)

Schwerpunktmäßig wird sich die Lebensmittelüberwachung im Jahr 2007 mit der GVO-Kennzeichnung und der Darstellung der Rückverfolgbarkeit befassen. Bei den einzelnen Stoffen werden vorwiegend Untersuchungen hinsichtlich Mykotoxinen, Schwefeldioxid in Lebensmitteln, Morphin und Codein in Speisemohn und Sahne in Aufschlagautomaten untersucht. Weitere Schwerpunktuntersuchungen betreffen Nitrat in gereiftem Käse sowie die Überprüfung der Qualität und mikrobiologischen Beschaffenheit von abgepacktem Mozzarella in Kleinverbraucherpackungen kurz vor Erreichen des MHD und anderes mehr.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

aus der Sicht des Karlsruher Veterinärleiters Dr. Dirk Stegen

Die Einhaltung der Allergenkennzeichnungs-Vorschriften bei Fertigpackungen wird derzeit nur im Rahmen von angeordneten Schwerpunktaktionen überprüft mit dem Ergebnis, dass die Kennzeichnungsvorschriften weitgehend eingehalten werden. Die Kontrolle der Allergenkennzeichnung auch in die tägliche Arbeit der Lebensmittelüberwachung einzubeziehen ist nicht leistbar, dafür ist das Warensortiment zu umfangreich. Somit wird sich auch zukünftig der Hauptaugenmerk der Lebensmittelkontrolleure auf die Einhaltung der Personal- und Betriebshygiene konzentrieren.

Für die Einhaltung der Vorschriften ist ausschließlich der Lebensmittelunternehmer zuständig. Das große Maß an Eigenverantwortung ergibt sich auch aus Artikel 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002, die den Lebensmittelunternehmer verpflichten, nur sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Eine fehlende Allergenkennzeichnung würde einer solchen Forderung entgegen stehen.

Somit sind in Deutschland und den anderen Mitgliedstaaten keine Probleme erkennbar. Anders ist die Situation bei Drittlandimporten vor allen Dingen aus dem asiatischen und osteuropäischen Raum zu sehen. Die Waren aus diesen Ursprungsländern werden überwiegend über Lebensmitteleinzelhandels-geschäfte vertrieben, in denen ohnehin Probleme mit den Kennzeichnungselementen nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung bestehen. Der Einkauf in diesen Geschäften stellt für einen Verbraucher, der sich möglichst allergenfrei ernähren will, ein nicht kalkulierbares Risiko dar.

Der Gesetzgeber plant, die Allergenkennzeichnung auch auf die Gastronomie und die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auszuweiten. Die Kontrollen vor allem in der Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung sind derzeit schon sehr personal- und zeitaufwändig. Wenn dies noch auf die Allergenkennzeichnung ausgeweitet werden soll, ist das mit dem vorhandenen Personal nicht leistbar.

(Alle Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und unterliegen dem Wandel durch Änderung der Auffassung, der Rechtssetzung oder der Rechtsprechung. Sie dienen der allgemeinen Information und können daher keine einzelfallbezogene Beratung ersetzen. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Eine Haftung kann und wird daher nicht übernommen.)



newsletter Dezember 2006

ZUVIEL VON ALLEM (Dr. Andrea Dreusch)

...oder, nichts ist giftig, es kommt nur auf die Dosis an.

Nachdem immer mehr Stoffe ins Gerede kommen, ist es Zeit, über die nachzudenken, die gemeinhin als positiv eingeschätzt werden. Vitamine, Spurenelemente, Mineralien werden den Lebensmitteln extra zugegeben, um positive Ergebnisse zu erzielen.

Aber auch hier gilt: zuviel ist ungesund!

Vor allem bei Lebensmitteln für Kinder sollte bedacht werden, dass diese häufig zwei Joghurts, mehrere Bonbons, noch einen Kindergrießbrei und ACE-Saft an einem Tag konsumieren.

Vitaminvergiftungen kommen vor!



Table 4: Proposed maximum levels for the use of vitamins and minerals in food supplements (FS) referred to the daily dose recommended by the manufacturer

Nutrients	Recommended daily intake for adults ¹	Proposal for maximum level in FS	Comments
Vitamins			
Vitamin A	µg	800	400 (only for adults) for children aged between 4 and 10: 200 µg
Beta-carotene	mg	2-4 ²	2
Vitamin D	µg	5	5 for persons >65 years: 10 µg
Vitamin E (equivalents)	mg	11-15 ²	15
Vitamin K	µg	80 ²	80
Vitamin B ₁	mg	1.3	4
Vitamin B ₂	mg	1.5	4.5
Niacin	mg	17	17 no use of nicotinic acid
Vitamin B ₆	mg	1.8	5.4
Folate equivalents	µg	400	400 (as folic acid)
Pantothenic acid	mg	6 ²	18
Biotin	µg	60 ²	180
Vitamin B ₁₂	µg	3	3-9
Vitamin C	mg	100	225
Minerals			
Sodium	mg	550 ³	0
Chloride	mg	830 ³	0
Potassium	mg	2000 ³	500
Calcium	mg	1000-1200	500
Phosphorus	mg	15 to <19 y: 1250 from 19 y: 700	250 (as phosphate)
Magnesium	mg	15 to <19 y: 400/350 19 to <25 y: 400/310 25 to <65 y: 350/300 65 years and older: 350/300 (m/f)	250 where appropriate, break down into 2 single doses
Iron	mg	15 to <19 y: 12/15 19 to <51 y: 10/15 51 y and older: 10/10 (m/f)	0
Iodine	µg	180-200	100
Fluoride ⁴	µg	15 to <19 y: 3.2/2.9 19 to 65 y and older: 3.8/3.1 (m/f)	0
Zinc	mg	7 (f) 10 (m)	2.25 no supplements for children or adolescents under the age of 18
Selenium	µg	30-70	25-30
Copper	µg	from 15 y: 1000-1500 ²	0
Manganese	mg	2-6 ²	0
Chromium	µg	30-100 ²	60
Molybdenum	µg	50-100 ²	80 maximum level not suitable for children under the age of 11

Published by A. Domke, R. Großklaus, B. Niemann, H. Przyrembel, K. Richter, E. Schmidt, A. Weisenborn, B. Wörner, R. Ziegenhagen

Use of Minerals in Foods

Toxicological and nutritional-physiological aspects

Part II

Aus der BfR-Veröffentlichung:
http://www.bfr.bund.de/cm/238/usage_of_minerals_in_foods.pdf

¹ (D-A-CH, 2000)

² Recommended Intake in Germany for adolescents and adults from age 15 (D-A-CH, 2000)

³ Estimated values for adequate daily intake (D-A-CH, 2000)

⁴ Estimated values for minimum intake (D-A-CH, 2000)

⁵ Guidance values for upper intake for caries prevention (D-A-CH, 2000)

newsletter Dezember 2006

KLIMAERWÄRMUNG MAL POSITIV (Dipl. Biol. Sabine Steusloff)

Deutscher Weizen hat in diesem Jahr einen hohen Gehalt an Rohprotein und lässt sich hervorragend verbacken.

Dieses Ergebnis verdanken die Bäcker dem Hitzestress des vergangenen Sommers. Bei der Bildung des Kornes wird normalerweise zunächst Protein eingelagert und dann in der Kornfüllungsphase vermehrt Stärke gebildet. Verkürzt sich die Reifezeit aufgrund hoher Temperaturen, bleibt weniger Zeit für die Stärkeproduktion - die Körner sind kleiner und weisen prozentual mehr Eiweiß (Gluten) auf.

Die hervorragende Verarbeitungsqualität liegt an der veränderten Zusammensetzung des Glutens: die Körner enthalten prozentual mehr Gliadin, das bei der Verarbeitung für einen weichen Teig sorgt.

... Leider nicht für Zöliakie-Patienten (Autoimmunkrankheit, ausgelöst durch Gluten-Verzehr)!



ZÖLIAKIE

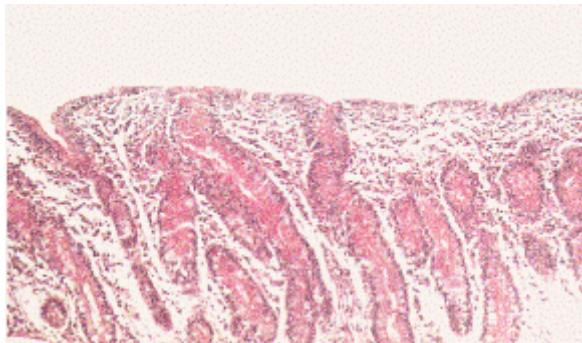
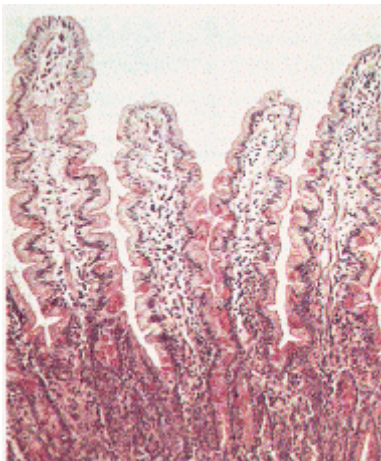
Ein neuer Übersichtsartikel stellt die mit der Zöliakie assoziierten Krankheiten zusammen und gibt einen aktuellen Überblick über den Stand der Forschung:

World J Gastroenterol 2006 November 7;12(41):6585-6593

Celiac disease von Prof. Dr. Luis Rodrigo, Gastroenterology Service, Hospital Universitario Central de Asturias, Oviedo

Als freie download-Version im Internet unter

<http://www.wjgnet.com/1007-9327/12/6585.asp>



Bilder einer normalen (links) und einer zerstörten (oben) Dünndarmschleimhaut aus „DZG medizin - Die Zöliakie & Sprue“ von der Deutschen Zöliakie Gesellschaft e.V.

newsletter Dezember 2006

EF SIS LOGISTIK STANDARD (Helmut Roike)

Der „EFSIS Technical Standard for the Storage and Distribution of Food Products“ (EFSIS S+D-Standard) für Lagerhaltung und Vertrieb von Lebensmitteln ist anwendbar für Lebensmittelgroßhändler, Cash-und-Carry-Märkte, Lager- und Vertriebsfirmen sowie Logistikdienstleister und Spediteure. Zum Beispiel Burger King oder Handelshäuser wie TESCO nutzen bereits diesen Standard.

Der EFSIS S+D-Standard enthält 31 Kapitel (zwei Kapitel nicht relevant für Betriebe, die nicht Eigentümer der Ware sind) mit detaillierten Anforderungen, die teilweise vom BRC-Standard abgeleitet sind. Jedes Kapitel beginnt mit einem Paragraphen in fettgedruckter Schrift, der eine Absichtserklärung enthält. Auf diese Absichtserklärung folgt in jedem Kapitel eine genaue Auflistung der Anforderungen, zunächst für die Grundstufe, dann für eine höhere Stufe sowie Empfehlungen für die gute Handhabungs-Praxis. Wie bei anderen Zertifizierungsstandards im Lebensmittelsektor auch, sind das HACCP-Konzept und das Qualitätsmanagement zentrale Bestandteile. Wer also bereits nach DIN EN ISO 9001:2000 und/oder einem anderen Lebensmittelstandard zertifiziert ist, hat hier schon eine Menge erledigt.

Der Standard ist dreistufig aufgebaut:

Stufe 1: Basisanforderungen (Foundation Level)

Stufe 2: Höhere Stufe (Higher Level)

Stufe 3: Empfehlungen für die Gute Praxis (Recommendations on Good Practice)

Mögliche Abweichungen:

Kritisch: Lebensmittelsicherheit und Rechtsvorschriften sind nicht erfüllt

Major: Grundlegende Nichterfüllung von Standardanforderungen oder Absichtserklärungen

Minor: Keine vollkommene Übereinstimmung, leichte Abweichung

Empfehlung: Bei Nichterfüllung von Empfehlungen

Gültigkeit Zertifikat:

Nach Erstprüfung – 12 Monate

Basis Niveau – 12 Monate

Höheres Niveau – 18 Monate

Wird ein Zertifikat auf Höherem Niveau erreicht, kann das EFSIS Logo verwendet werden

Wichtige Forderungen:

- HACCP
- Q-Politik, QM-Handbuch, Organisationsstruktur, Allgemeine Dokumentationsanforderungen, Interne Audits
- Korrekturmaßnahmen, Aufzeichnungen
- Produktkennzeichnung und Rückverfolgbarkeit, Rückrufverfahren
- Betriebsgestaltung, Ausstattung, Hygiene und Reinigung, Instandhaltung, Schädlingsbekämpfung, Abfallbeseitigung
- Personalräume, Örtlichkeiten, Transport
- Temperaturen, Kalibrierung, Personalhygiene, Schutzkleidung, Schulungen

Umfasst Gebäude und Fahrzeuge basierend auf Guter Handhabungspraxis



EFSIS website-header



newsletter Dezember 2006

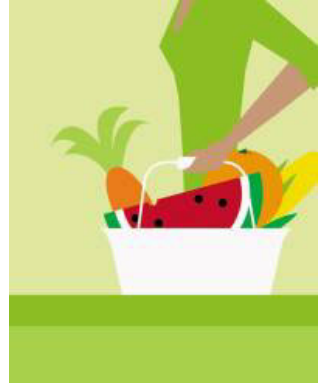
Karlsruher Lebensmittelsymposium 2007 (Dr. Andrea Dreusch)

Im Rahmen unserer Projekte stellen wir immer wieder fest, dass auch hochaktive Qualitätsmanager an der Verpflichtung "sich auf dem Laufenden zu halten" scheitern können. Zu zeitintensiv, zu viele verschiedene Quellen, zu viele andere Aufgaben. Wer nicht in der glücklichen Lage ist, einen "hauptamtlichen" Qualitätsverantwortlichen zu haben, hat noch größere Probleme damit. Leider sind es aber gerade die Aktualitäten, die die Presse "aufdeckt" und die in der Gefahrenanalyse noch nicht berücksichtigt wurden. Der Verbraucher nimmt hier nicht mal die nicht vorhandenen Sicherungsmaßnahmen übel, sondern vielmehr inkompetente Antworten. Wer informiert über Gefahren und Risiken sprechen kann, vermittelt weitaus mehr Sicherheit als Unternehmen, die keinen Kommentar abgeben.

Zugunsten einer strukturierten und intensiven Fortbildung stellen wir daher einmal jährlich die wichtigsten Themen zusammen, bitten diejenigen, die hieran forschen oder darüber entscheiden, verständlich zusammenzufassen, was das HACCP-Team wissen muss und erleichtern die schnelle und zielgerichtete Überarbeitung der Gefahrenanalyse.

Ein wichtiger "Zusatznutzen" dieser regelmäßigen Veranstaltung ist die Diskussionsplattform. Hier bieten sich Austauschmöglichkeiten mit Kollegen, die der Alltag nicht hergibt. Mit den Überwachungsbehörden kann über Probleme gesprochen werden, ohne Handlungszwang. Gemeinsamer Hintergrund erleichtert das gegenseitige Verständnis.

Vielleicht gelingt es, einen gemeinsamen Standard für die praktische Umsetzung der gesetzlichen und standardgebundenen Forderungen zu entwickeln. Damit irgendwann alle externen Bewertungen gleich ausfallen...



KARLSRUHER LEBENSMITTELSYMPOSIUM 2007

Fortbildung und Dialog

für

Produzenten, Überwacher, Forscher, Politiker und Presse

Inhalte :

Schimmelpilze und Mykotoxine

Workshop: Anzucht und Identifizierung von Schimmelpilzgattungen,
Mykotoxinnachweise

Deutsche Interpretation des Hygienepakets in Theorie und Praxis

**Ausstellung: Lebensmittelsicherheit in der Praxis und
Posterpräsentation**

Für Überwachung: 11 ATF-Fortbildungspunkte

Programm unter info@FPQS.de oder über unsere web-Seite

**28.2.07
1.3.07**