

Chemische Beschaffenheit

- wertgebende Bestandteile und Inhaltsstoffe, wie z. B. Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Vitamine, Fettzusammensetzung
- Zusatzstoffe, z. B. Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Farbstoffe
- toxische und andere gesundheitlich relevante Stoffe, wie z. B. Amine, Blausäure
- Pflanzenschutzmittel, organische Kontaminanten und Schwermetalle
- Tierarzneimittelrückstände
- Schimmelpilzgifte (Mykotoxine)



Anhand der Untersuchungsergebnisse beurteilen Tierärzte, Lebensmittelchemiker und Chemiker die Proben und stellen fest, ob sie mit den rechtlichen Vorgaben, z. B. Einhaltung von Höchstmengen, übereinstimmen. Bei Abweichungen erhält die zuständige Überwachungsbehörde eine Information (Gutachten) und ergreift Maßnahmen zur Abstellung des Mangels.

Verbrauchertipp

Achten Sie beim Einkauf

- bei unverpackten Lebensmitteln auf deren Aussehen und Beschaffenheit,
- bei verpackten Erzeugnissen auf Sauberkeit der Verpackung, die Kennzeichnung, insbesondere das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum.

Beachten Sie die Einhaltung der Kühlkette und lagern Sie Lebensmittel bei den angegebenen Temperaturen, insbesondere leicht verderbliche, zu kühlende Produkte.



**Auf dem Prüfstand:
Lebensmittel
Bedarfgegenstände
kosmetische Mittel**

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0381 4035-0

Telefax: 0381 4001510

E-Mail: poststelle@lalff.mvnet.de

Homepage: www.lalff.de

Druck: Landesamt für innere Verwaltung
Mecklenburg-Vorpommern

Stand: September 2017

**Mecklenburg
Vorpommern** 

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) ist in enger Zusammenarbeit mit den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern (VLA) der Kreise und kreisfreien Städte zuständige Behörde für die amtliche Untersuchung von:

- Lebensmitteln
- Bedarfsgegenständen und
- kosmetischen Mitteln.



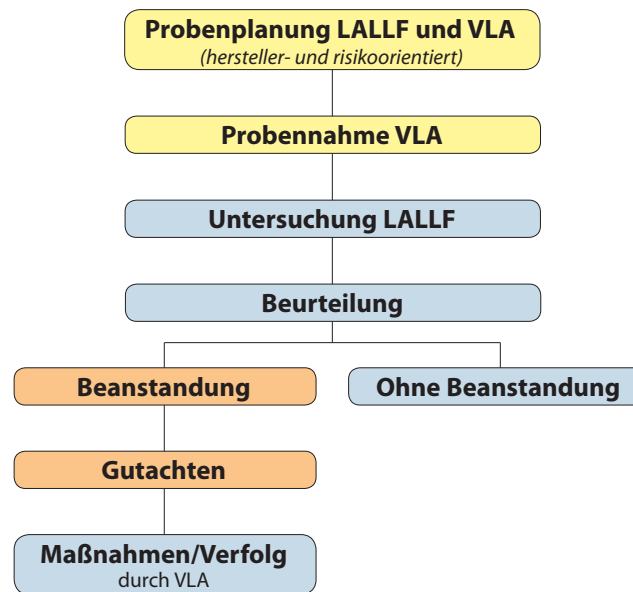
Mit Hilfe ausgeprägten Sachverstandes, moderner Laboratorien und einer Gerätetechnik, die in den Ultraspurenbereich hineinreicht, werden die amtlichen Proben fachgerecht untersucht. Dabei geht es um eine stichprobenartige Kontrolle der Einhaltung der europäischen und nationalen Rechtsvorschriften.

Wichtigste Ziele sind die Sicherstellung des

- Gesundheitsschutzes und des
- Täuschungsschutzes.

Die gemeinsam mit den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern vorgenommene Probenplanung und die Untersuchungen erfolgen risikoorientiert.

Wie erfolgt die Planung und Untersuchung von Proben?



Welche Probenarten gelangen zur Untersuchung?

- **Planproben:** planmäßig entnommene Proben, die nach einem Risikokonzept geplant werden
- **Verdachtsproben:** Proben, bei denen der Verdacht auf einen Rechtsverstoß besteht
- **Verfolgs-/Nachproben:** Proben, die dem Verfolg eines bestimmten Sachverhaltes sowie der Erhärtung von Ergebnissen dienen
- **Beschwerdeproben:** Proben, bei denen Verbraucher Mängel, z. B. abweichender Geruch, Schimmel, feststellen und diese bei den zuständigen Kreisverwaltungsbehörden einreichen können. Diese Proben werden zur Abklärungsuntersuchung an das LALLF weitergeleitet.

Was wird geprüft?

Kennzeichnung und Verpackung

Die Verpackung wird auf Beschädigungen und vollständige rechtskonforme Kennzeichnung (u. a. Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum, Angabe des Herstellers, Verpackers oder Vertreibers) geprüft.

Sensorische Beschaffenheit

Die sensorische Untersuchung umfasst eine Prüfung des

- Aussehens sowie der Konsistenz,
- Geruches und
- Geschmackes.

Im Zusammenhang mit den weiteren Untersuchungen bildet die Sensorik eine wesentliche Beurteilungsgrundlage für die Probe und kann insbesondere bei Abweichungen ggf. die analytischen Ergebnisse untermauern.

Mikrobiologische Beschaffenheit

- krankmachende (pathogene) Keime, wie z. B. Salmonellen, Listerien, Staphylokokken
- Ermittlung des Hygienestatus, z. B. Gesamtkeimgehalt, Hefen, Schimmelpilze, Enterobakterien
- bakterielle Toxine



Listeria monocytogenes



Salmonellen