

Chemische Beschaffenheit:

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



Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (LALLF)

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
Bedarfsgegenstände
kosmetische Mittel**

Impressum

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

Telefon: 0385 588 61 000

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Fotos: LALLF bzw. pixabay

Druck: Landesamt für innere Verwaltung MV

Stand: 2023



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



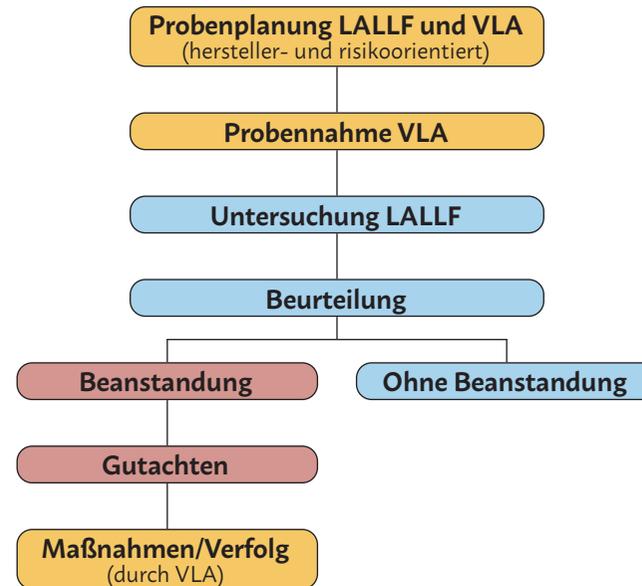
Mit Hilfe ausgeprägten Sachverständes, moderner Laboratorien und einer Gerätetechnik, die in den Ultraspurenbereich hineinreicht, werden die amtlichen Proben fachgerecht untersucht. Dabei geht es um eine stichprobenartige Kontrolle der Einhaltung der europäischen und nationalen Rechtsvorschriften.

Wichtigste Ziele sind die Sicherstellung des

- Gesundheitsschutzes und des
- Schutzes vor Täuschung.

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

Wie erfolgt die Planung und Untersuchung von Proben?



Welche Probenarten gelangen zur Untersuchung?

- **Planproben:** planmäßig entnommene Proben, die nach einem Risikokzept 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. Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum, Angabe des Herstellers bzw. Inverkehrbringers 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 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 (LALLF)