

Bundesüberwachungsprogramm nach § 11 AVV Rüb 2021

Der Bundesweite Überwachungsplan (BÜp) ist ein für ein Jahr festgelegter Plan über die zwischen den Bundesländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften.

Er kann Programme enthalten zu Erzeugnis- oder Betriebskontrollen sowie einer Kombination aus beidem. Im Gegensatz zum Lebensmittel-Monitoring ist der BÜp ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm. Das heißt, dass die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe gezielt auf Basis einer Risikoanalyse erfolgt. Im Rahmen des BÜp können Lebensmittel, Tabak, Kosmetika und Bedarfsgegenstände untersucht werden.

2020 beteiligte sich Mecklenburg-Vorpommern an **6 Erzeugnis-BÜp-Programmen** mit insgesamt **52 Proben**. Aufgrund der Coronasituation konnten nicht alle geplanten Probenahmen durchgeführt werden...

Programminhalt	Proben	Ergebnisse*
Quartäre Ammoniumverbindungen in Schlagsahne aus Sahneautomaten	17	Schlagsahne aus Sahneautomaten 14 x ohne Beanstandung 3 x Höchstmengenüberschreitung BAC und DDAC in Schlagsahne
Pinienkerne in Pesto - Ersatz und mögliche Verfälschung	5	Pesto mit Pinienkernen 5 x ohne Beanstandung kein Ersatz bzw. Verfälschung
Verfälschung von gemahlenem Kurkuma	6	6 x ohne Beanstandung keine Verfälschung von Kurkuma
Fremdölbestimmung in hochpreisigen pflanzlichen Speiseölen (Olivenöl ausgenommen)	8	hochpreisige pflanzlichen Speiseöle (Mandelöl, Arganöl) 8 x ohne Beanstandung
Mikrobiologische Untersuchung von Fertigteigen und Backmischungen auf STEC/VTEC	9	Backmischungen (Brot, Pizza, Kuchen) 9 x ohne Beanstandung davon 1 x Hinweis (1 x Nachweis VTEC in zu erhaltenden Produkt)
Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Weichkäse, Sauermilchkäse und anderem Käse mit geschmierter Oberfläche vom Hersteller	7	Schmierekäse 7 x ohne Beanstandung kein Nachweis von Listeria spp./Listeria monocytogenes
Probenahmen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme	52	52 Proben ohne Beanstandungen davon 1 x Hinweise Mikrobiologie 3x Beanstandungen Höchstmengenüberschreitung BAC und DDAC

* nur bezogen auf untersuchten Programminhalt

2. Betriebskontrollprogramme

Betriebskontrollen werden vorrangig durchgeführt zur Prüfung der Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben, der Rückverfolgbarkeit, der Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte.

Mecklenburg-Vorpommern hat sich **2021 an 2 Kontrollprogrammen mit 177 Betriebskontrollen** beteiligt.

<u>Programminhalt</u>	<u>Anzahl Kontrollierte Betriebe</u>	<u>Anzahl Nachweise/Beanstandungscode</u>
Überprüfung der korrekten Anwendung der betrieblich verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit manueller Anwendung	115	<p>Kontrollen 115 davon 4 Bäckereiei/Konditorei 36 Fleischerei/Metzgerei 40 Gemeinschaftsverpflegung 19 Gastronomie 16 Verarbeitungsbetriebe (Fisch,Käse,Fleisch,Eis)</p> <p><u>Reinigung und Desinfektion (R+D):</u> Anwendung alle mit vorheriger Reinigung 3 nicht korrekte Verwendung der Einwirkzeit 6 nicht Beachtung der vorgegebenen Anwendungsart</p> <p><u>Reinigungspläne vorhanden</u> 93 ja 22 (19,1 %) nein</p> <p><u>Dokumentation R+D:</u> 81 ja 34 (29,6 %) nein</p> <p><u>Prüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs:</u> 99 ja 16 (14,0 %) nein</p> <p>Keine Kontrolle 16 (14 %) Optisch 48 (41,7 %) Mikrobiologisch 51 (44,3 %)</p> <p><u>Probenahmen:</u> 77 x davon 22 x o.B.</p> <p>54 Betriebe Mängel R+D 17 Verstöße Reinigung und Desinfektion 8 Betriebe mit Nachweis Listeria monocytogenes</p> <p><u>getroffene Maßnahmen:</u> 105 o.B. davon 36 x Beratung (Hinweis / Belehrung) 10 formelle Maßnahme 6 x mündliche Verwarnung 4 x schriftliche Verfügung</p>
Überprüfung der Kennzeichnung von Rauch und Raucharomen bei Fleisch- und Fischerzeugnissen sowie Milchprodukten	62	<p>Kontrollen: 62 davon 34 Fleischerzeugnis 27 Fischerzeugnis 1 Käse Raucherzeugung: 58 x Hartholz 2 x Rauchkondensat 2 x Zugabe Raucharoma Angaben in Bezeichnung des Lebensmittels u./od. im Zutatenverzeichnis</p> <p>53 („Holzart“) Rauch (z. B. Buchenrauch) im Zutatenverzeichnis vorhanden 3 „Raucharoma“ oder „regenerierter Rauch“ im Zutatenverzeichnis vorhanden 4 „Aroma“ im Zutatenverzeichnis vorhanden 21 "geräuchert" o. ä. in der Bezeichnung des Lebensmittels vorhanden 0 mit regeneriertem Rauch/Raucharoma geräuchert" o. ä. in der Bezeichnung des Lebensmittels vorhanden</p> <p><u>Verstöße Kennzeichnung Rauch und Raucharoma:</u> 54 x nein 8 x Verstöße</p> <p>62 o.B. davon 9 x Beratung (Hinweis / Belehrung)</p>
Kontrollen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme	177	<p>177 Kontrollen ohne Beanstandungen davon 17 x Beratung (Hinweis / Belehrung) 1 x formelle Maßnahmen 1 x mündliche Verwarnungen</p>

Abkürzungen:

AVV Rüb: Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften vom 3. Juni 2008