

## Bundesüberwachungsprogramm nach § 11 AVV Rüb 2017

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.

2016 beteiligte sich Mecklenburg-Vorpommern an **7 Erzeugnis-BÜp-Programmen** mit insgesamt **120 Proben**.

Bei allen Programmen waren die Proben unauffällig. Bei einem Programm wurden drei Hinweise wegen erhöhter Keimzahlen von Verderbniserregern gegeben.

Programminhalt	Proben Ist / Soll	Anzahl Nachweise/Beanstandungscode *
Ochratoxin A (OTA) in Chili- und Paprikagewürz	19	<b>alle o.B.</b> , keine Beanstandungen
Untersuchung von Blei in Fruchtsäften und Fruchtnektaren	21	<b>alle o.B.</b> , keine Beanstandungen (1 x B 08 Gesundheitsbezogene Werbung 2 x B 11 Nährwertangaben)
Untersuchung von Natrium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Fluorid, Mangan, Arsen und Uran in natürlichem Mineralwasser, das zur Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet ist	11	<b>alle o.B.</b> , keine Beanstandungen (1 x HW Chloridgehalt nach Analyse)
Mikrobiologische Qualität von fleischhaltigen Feinkostsalaten aus handwerklicher Produktion	24	<b>alle o.B.</b> , <b>keine mikrobiologischen Beanstandungen</b> (3 Hinweise Mikrobiologie DGHM-RW-Überschreitung Gesamtkeimzahl, Hefen, Milchsäurebildner)
Mikrobiologische Untersuchung von Desserts oder Milchmischerzeugnissen mit frischen oder aufgetauten TK-Früchten (nicht wärmebehandelt, vornehmlich Beerenobst)	8	<b>alle o.B.</b> (17LMN0749-01 1 x Hinweis Mikro)
Hydrochinon, Hydrochinonmethylether in Gelen zur Nagelmodellage	10	<b>Alle o.B.</b> <b>Keine Nachweise von Hydrochinon, Hydrochinonmethylether.</b> 7 x Hydroxyanisol in INCI deklariert 3 x beide Stoffe in INCI nicht deklariert ( 6 x B52 Kennzeichnungsbeanstandungen)
Isothiazolone in kosmetischen Mitteln (leave-on)	20	<b>12 x o.B.</b> 9 x MI/MCI deklariert 11 x MI/MCI nicht deklariert <b>8 x B 54</b> Beanstandungen Isothiazolone nachgewiesen aber nicht mehr zulässig)
<b>Probenahmen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme</b>	<b>113</b>	<b>105 Proben ohne Beanstandungen</b> davon 4 x Hinweise <b>8 x Beanstandungen</b>

\* 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 **2017** an **einem Kontrollprogramm** mit **60 Betriebskontrollen** beteiligt.

<u>Programminhalt</u>	<u>Anzahl Kontrollierte Betriebe</u>	<u>Anzahl Nachweise/Beanstandungscode</u>
Überprüfung der Verpflegung in Gemeinschaftsverpflegungen auf die Verwendung von Risikolebensmitteln im Zusammenhang mit der Einhaltung der Guten Hygienepraxis	<b>60</b>	6 x Krankenhaus, 47 x Altenpflegeheime, 4 x Kureinrichtungen, 3 x Schulen davon mit 58 betriebseigenen Küchen und 2 externer Versorger 34 x Empfehlungen bekannt, 26 x nicht bekannt Davon nur 9 x Verzicht auf alle Lebensmittel aus Empfehlungen 42 x überwiegend Verzicht (nicht verzichtet Weichkäse, Feinkostsalat, streichfähige Rohwurst, gebeizter oder kalt bzw. heißgeräucherter Fisch, Sprossen, Tiefkühlbeerenobst) 9 x kein Verzicht auf LM aus Empfehlungen <u>überwiegend bzw. kein Verzicht:</u> Sauermilch- u. Weichkäse, Feinkostsalate, streichfähige Rohwurst, heiß- und kaltgeräucherter bzw. gebeizter Fisch, Tiefkühlbeeren, Sprossen  <u>Vorgefundene Mängel:</u> meisten Mängel bei der baulichen Beschaffenheit und Instandhaltung, Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen, HACCP-Verfahren, Eigenkontrolle, Reinigung und Desinfektion  <u>Maßnahmen:</u> 21 x keine , 39 x Beratung keine formellen Maßnahmen eingeleitet

Abkürzungen:

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