

Bundesüberwachungsprogramm 2025 nach § 11 AVV Rüb

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.

2025 beteiligte sich Mecklenburg-Vorpommern an **3 Erzeugnis-BÜp-Programmen** mit insgesamt **29 Proben**.

Programminhalt	Proben	Ergebnisse
Bleigehalt in Zimt	9	8 x Zimt, gemahlen 8 x ohne Beanstandung
Farbstoffe in nicht vorverpacktem, stark gefärbtem Eis	12	1 x Beanstandung (Zusatzstoffe, Allergene - fehlende Kenntlichmachung) 10 x ohne Beanstandung (1x Hinweis Kennzeichnung)
Überprüfung des THC-Gehaltes in Hanfsamen, -mehl und -öl	8	5 x Hanfsaat, 3x Hanföl 8 x ohne Beanstandung

2. Betriebskontrollprogramme

Betriebskontrollen werden vorrangig durchgeführt zur Prüfung der Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben, der Rückverfolgbarkeit, der Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte. Mecklenburg-Vorpommern hat sich **2025 an 1 Kontrollprogramm mit 59 Betriebskontrollen** beteiligt.

<u>Programminhalt</u>	<u>Anzahl Kontrollierte Betriebe</u>	<u>Anzahl Nachweise/Beanstandungscode</u>
Überprüfung des Hygienemanagements bei der Verteilung von verzehrfertigen Speisen in Krankenhäusern, Altenheimen, Pflege- und Reha-Einrichtungen	59	<u>Auszug aus Betriebskontrolle:</u> <u>1. Allgemeine Angaben</u> Einrichtung: 11 x Krankenhaus 14 x Altenheim 27 x Pflegeheim 2 x Reha-Einrichtung 5 x andere <u>2. Spezifische Angaben zum Hygienemanagement bei der Abgabe und Verteilung</u> 2.1 Warmspeisen werden bei mind. 60°C und für maximal 3 Stunden warm gehalten? 57 x ja 2 x nein 2.2 Gibt es eine(n) Hygienebeauftragte(n) für die Verantwortlichkeit der Speisen auf den Stationen? 46 x ja 13 x nein 2.3 Erfolgt eine Temperaturkontrolle der Speisen beim Eintreffen auf den Stationen? 31 x ja 28 x nein 2.4 Temperaturen der Speisen werden direkt vor Ausgabe gemessen und dokumentiert? 45 x ja 13 x nein 1 x k. A. 2.5 Für alle relevanten Bereiche wurden Solltemperaturen zusammen mit Maßnahmen bei Abweichungen schriftlich festgelegt? 53 x ja 6 x nein 2.6 Werden Maßnahmen bei Abweichungen der Temperaturen ergriffen? 55 x ja 3 x nein 1 x k. A. 2.6.1. Wenn Maßnahmen unter 2.6 ergriffen werden, welche? 1 x Entsorgung 49 x Nacherhitzung 3 x Rückgabe 3 x sonstiges 2.7 Wurden Abweichungen festgestellt? 2 x ja 48 x nein 4 x teilweise 5 x k. A. <u>3. Stichprobenartige Temperatur-Kontrolle durch Kontrolleur/-in vor der Abgabe von Warmspeisen auf den Stationen/Etagen</u> Wurde die Temperatur von mind. 60 °C eingehalten? Wurden Abweichungen festgestellt? 1 x ja 46 x nein 3 x teilweise 9 x k. A. <u>4. Getroffene Maßnahmen in Bezug auf die o. g. Kontrollpunkte</u> 45 x ohne Beanstandungen davon 14 x Belehrung und 1x mit mündl. Verwarnung

Abkürzungen:

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