

Bundesüberwachungsprogramm nach § 11 AVV Rüb 2022

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 **9 Erzeugnis-BÜp-Programmen** mit insgesamt **52 Proben**.

Aufgrund der Coronasituation konnten nicht alle geplanten Probenahmen durchgeführt werden...

Programminhalt	Proben	Ergebnisse
Aflatoxine in Chiasamen	8	8 x Chiasamen davon 4 x Bio 8 x ohne Beanstandung Kein Nachweis Aflatoxine
Aluminium in Fruchtsäften	23	<u>Fruchtsäfte</u> : 18 x Apfelsaft 1 x Annanassaft 4 x Mehrfruchtsaft alle x ohne Beanstandung, keine AL Überschreitung (2 x B 11 Kennzeichnung - Nährwert; MHD, Zutaten- 1 x B 08 Irreführung - Werbung mit Selbstverständlichkeit)
Untersuchung von Eiern aus sogenannten Hühnermobilen auf Dioxine/PCB	10	10 x ohne Beanstandung keine Nachweise Dioxine /PCB
Untersuchung von Rohmilchkäse aus der Direktvermarktung auf pathogene Erreger	13	13 x Rohmilchkäse 10 x ohne Beanstandung 3x B01 VTEC-Nachweis (Hinweis Staphylokokken Überschreitung 3 x Kennzeichnung (Zutaten, MHD, Menge)
Mikrobiologischer Status von pasteurisierter Milch aus Zapfautomaten	5	Pasteurisierte Milch aus Automaten 5 x ohne Beanstandung (1 x Kennzeichnung)
Mikrobiologische Untersuchung von Eiswürfel, Crushed Ice, Splittereis und Scherbeneis aus Eiswürfelbereitern aus der Gastronomie	23	20 x Eiswürfel 2 x Crushed Eis 1 x Nugget-Eis 17 x ohne Beanstandung 3 x erhöhte Gehalte coliforme Keime (1 x Verunreinigung, 1 x Hinweis GKZ)
Atranol, Chloratranol und HICC in kosmetischen Mitteln	15	8 x After Shave, 7 x EAU DE TOILETTE 12 x ohne Beanstandung 3 x Bea verbotene Stoffe
Formaldehyd in „bügelfrei“ oder „knitterarm“ ausgerüsteten Oberhemden/Blusen mit hohem Anteil an Cellulosefasern (Baumwolle, Leinen, Hanf)	5	5 x Herren-Oberhemden 5 x ohne Beanstandung
Aluminium: Übergänge aus Lebensmittelkontakt-materialien aus Papier, Karton, Pappe	14	6 x Papiertrinkhalme, 1 x Milchkarton 3 x Servietten 2 x Kaffeefilter 1 x Gebäckverpackung 1 x Eisbecher 14 x ohne Beanstandung
Probenahmen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme	116	116 Proben ohne Beanstandungen 3x B 01 VTEC-Nachweis 3 x erhöhte Gehalte coliforme Keime 3 x B 51/54 Nachweis verbotene Stoffe

* 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 **2022 an 3 Kontrollprogrammen** mit **31 Betriebskontrollen** beteiligt.

<u>Programminhalt</u>	<u>Anzahl Kontrollierte Betriebe</u>	<u>Anzahl Nachweise/Beanstandungscode</u>
Überprüfung der Eigenkontrollmaßnahmen in handwerklichen Betrieben mit Produktion von vakuumierten, verzehrfertigen LM., die die Vermehrung von Listeria monocytogenes begünstigen können	10	<p>Kontrollen 10 alle tierische Lebensmittel be- bzw. verarbeitende Betriebe, handwerklich tätig: Fleischerei (Metzgerei) 7 Hofladen 3 <u>Schutz leicht verderbliche, vakuumierte, verzehrfertige Lebensmittel</u> Hygiene Rohstoffeingang (Temperatur) 10 x ja <u>Abgabe mit MHD (> 4 d)</u> 7 x ja 1 x überwiegend 2 x nein Wareneingangskontrolle Rohstoffe 10 x ja Hygiene bei Verarbeitung 10 x ja Hygiene bei Lagerung 10 x ja Hygiene Verpackungsmaterial 10 x ja Hygiene bei Vakuumieren 10 x ja</p> <p><u>Eigenkontrolle</u> Produktuntersuchungen 8 x ja 2 x nein durchschn. jährlich Hygienekontrollen 6 x ja 4 x nein <u>Desinfektionserfolg</u> 7 x mikrobiologisch 3 x optisch? (Rein.) <u>Risiko Biofilmbildung (Baul.Zustand)</u> 2 x bauliche Mängel ? (Fußboden, keine Hygieneschleuse) <u>Reinigungsplan</u> Risikoanalyse 3 x ja 7 x k.A.notwendig Anwendung Desinf.mittel nach Herst.angaben 10 x ja <u>Risiko Listerien</u> <u>Beherrschung der Gefahr</u> 2 x ja 8 x nicht notwendig <u>Mängelfeststellung</u> 1 x ja 9 x nein</p> <p><u>getroffene Maßnahmen:</u> 9 o.B. 1 formelle Maßnahme davon <u>1 x mündliche Verwarnung</u></p>
Inspektion von Lebensmittelverkaufsautomaten mit leichtverderblichen Fleisch- und/oder Wurstwaren im Hinblick auf Kennzeichnung und Lebensmittelsicherheit	6	<p>Kontrollen: 6 <u>Registrierung / Zuordenbarkeit</u> registriertes Objekt: 4 x ja 2 x nein Betreiber bekannt: 5 x ja 1 x nein <u>Standort Automat:</u> 2 x Betriebsgelände 4 x and. Standort (zentriert) witterungsgeschützt 6 x ja <u>Verkaufsautomat Produkte :</u> Fleisch 5, Fleischerzeugnisse 1 Konserven 1, Fleischzubereitungen 5 Gefl.sauerefleisch 1 Grillwürste 6 Wurstwaren 3 Hack 2 Kräuterbutter 1 Rohmilchkäse 2 Speiseeis 1 Honig 1 Eier 1</p> <p>Kennzeichnungsmängel (n Prod.): 3 – 18 Produkte Lebensmittelunternehmer 2x, Tierherkunft 4x, MHD/Verbrauchsdatum 3 Zutatenverzeichnis 3x, Zusatzstoffe 5x, Allergene Zutaten 3x <u>Lesbarkeit der Kennzeichnung von außen:</u> 4 x ja, 2 x unvollständig <u>Temperaturmessung</u> 2 x täglich, 1 x bei Befüllen, 3 x nicht prüfbar <u>Havariekonzept:</u> 2 x ja, 1 x nein 3 x nicht prüfbar <u>Optische Sauberkeit:</u> 6 x ja <u>Reinigungskonzept vorliegend:</u> 4 x ja, 2 x bei Kontrolle nicht prüfbar <u>Kontrollen zur Instandhaltung:</u> 2 x ja, 1 x nein 3 x nicht prüfbar</p> <p><u>getroffene Maßnahmen:</u> 6 o.B. davon 3 x Beratung (Hinweis / Belehrung)</p>

<p>Kontrolle der Kennzeichnung auf Speisekarten im Internet</p>	<p>15</p>	<p>Kontrollen: 15 <u>Speisekarte auf eigener Webseite (Homepage)</u> 14 x ja 1 x nein <u>Lieferplattform:</u> Lieferando.de, restablo.de, pizzariahot.de <u>Kennzeichnungsstichproben (Plausibilität)</u> Homepage/Plattform (2 x keine) Angaben Weizen in Piz-za/Pasta/Brot/... 6 x dekl., 4 x nicht 2 x ? 3 x falsch Ei in Mayonnaise 5 x dekl., 6 x nicht 2 x ? Milch in Rahmsoßen 5 x dekl., 3 x nicht 5 x ? Nitritpökelsalz in Sala-mi/Kochschinken 4/9 x dekl., 8/4 x nicht, falsch 1x, 1 x n.Pr. Phosphat/Säuerungsmittel in „Cola“ 7/11 x dekl., 4/1 x nicht 2/2 x n.i.Pr. Unterschiede zwischen Homepage und Plattform vorhanden Hinweise für Kontrolle: <u>Schwarze Oliven (Irreführung prüfen)</u> <u>geschwärzte Oliven ohne Farbstoffkennzeichnung</u> <u>Schnittkäse ohne Farbstoffkennzeichnung</u> <u>Fetakäse (Irreführung prüfen)</u> <u>Sonstiges:</u> Farbstoffe in alkoholfreien Getränken 1x - fehlende Kennzeichnung Nüsse 1 x <u>Identität auf beiden Internetseiten:</u> 3 x ja, 4 x nein 5 x teilweise 3 x nicht 2 Speisek. <u>Kennzeichnung leicht auffindbar/gut sichtbar und leicht lesbar</u> <u>Fußnotenlegende vorhanden</u> <u>Verstöße festgestellt hinsichtlich</u> Allergenkennzeichnung 10 x ja 5 x nein Zusatzstoffkennzeichnung 10 x ja 5 x nein <u>getroffene Maßnahmen:</u> 13 o.B. 2 formelle Maßnahme davon 1 x mündliche und 1 x schriftliche Verwarnung</p>
<p>Kontrollen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme</p>	<p>31</p>	<p>28 Kontrollen ohne Beanstandungen davon 3 x Beratung (Hinweis / Belehrung) 3 x formelle Maßnahmen 2 x mündliche Verwarnungen 1 x schriftliche 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