

Inhaltsverzeichnis

Bundesweiter Überwachungsplan 2010

1. Rechtliche Grundlage	5
2. Organisation und Verlauf	5
3. Programm 2010	6
4. Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren.....	7
4.1 Lebensmittelfarbstoffe nach Art. 24 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in Süßwaren und alkoholfreien Erfrischungsgetränken	7
4.2 Blausäuregehalt in Amarettini	10
4.3 Nitrat in Mangold	11
4.4 Deoxynivalenol in Backmischungen für Brot und Kuchen	13
4.5 Arsen in Algen, Reis und Nahrungsergänzungsmitteln	14
4.6 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Speiseölen	17
4.7 Nachweis von Soja in Surimi in Fertigpackungen	21
4.8 Elemente in Gemüse- und Obstkonserven aus Drittländern	22
4.9 Milchsäure, Citronensäure und Essigsäure in Brühwurst und Kochpökelwaren in Fertigpackungen	23
4.10 Antibiotikarückstände in Krusten- und Schalentieren aus Aquakulturen	25
5. Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen	26
5.1 Mikrobiologischer Status von verpackten, geschnittenen Blattsalaten	26
5.2 Mikrobiologischer Status von Pfeffer	27
5.3 Salmonellen und Cronobacter in pulverförmiger Säuglingsanfangsnahrung	28
5.4 Mikrobiologischer Status von Kräuter-Frischkäse aus Hofkäsereien	29
5.5 Hygienestatus von gegarten Hackfleischerzeugnissen in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel	30
6. Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	33
6.1 Borsäure in Spielzeugzubereitungen	33
6.2 Nickelfreisetzung aus Spielzeug aus Metall	35
7. Betriebskontrollen	35
7.1 Hygiene bei der Speisezubereitung und -abgabe auf Fahrgastschiffen mit Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung	35
7.2 Hygienische Bedingungen bei der Herstellung von geschnittenem Obst und Gemüse im Einzelhandel	36
7.3 Überwachung des Transportes von Lebensmitteln auf lokaler Ebene	38
7.4 Kennzeichnungsüberwachung von gentechnisch veränderten Produkten	39
7.5 Überprüfung von Bäckereifilialen, Backshops und Franchisebetrieben, die Backwaren anbieten	40
7.6 Überprüfung von Getränkeschankanlagen und Getränkelagerräumen	41
8. Zitierte Gesetzgebung	42
9. Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen	43
10. Abkürzungsverzeichnis	47