

Autor	Beitrag
-------	---------

Autor	Beitrag
<p>anders 17.07.2006 19:37</p>	<p>Ergebnisse des Jahres 2005 zu Betriebskontrollen und im Labor untersuchte Proben Anzahl und Art der im Labor untersuchten Proben Im Berichtsjahr 2005 wurden von den Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 400.526 Proben im Labor untersucht. Davon entfallen 368.148 Proben auf Lebensmittel einschließlich Zusatzstoffe (= 91,9% der Gesamtproben), sowie 12.380 Proben auf Gegenstände und Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (= 3,1%). Wie im Vorjahr bilden mit 78.860 Proben (20 % der Gesamtproben) und 40.925 Proben (10% der Gesamtproben) Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus, bzw. Milch- und Milchprodukte die Schwerpunkte der Untersuchungen. Es folgen von der Zahl der untersuchten Proben Obst und Gemüse (36.826 Proben = 9% der Gesamtproben), Getreide und Backwaren (31.699 Proben = 8% der Gesamtproben) und Eis und Desserts (24.508 Proben = 6% der Gesamtproben). Anzahl und Art der bei den Proben festgestellten Verstöße Bei den 400.526 untersuchten Proben wurden insgesamt 61.436 Proben mit Verstößen identifiziert. Damit waren 15,3% aller Proben zu beanstanden. Dieser Wert ist seit mehreren Jahren in etwa gleich geblieben (zum Vergleich: 2004: 14,9%; 2003: 15,0%; 2002: 15,4%).</p> <p>Bei den Lebensmitteln müssen Eis und Desserts mit einer Beanstandungsquote von 21,4% besonders häufig bemängelt werden. Es folgt die Gruppe „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ mit 20,2%, Zuckerwaren mit 18,7% sowie Suppen, Brühen und Saucen mit einer Beanstandungsquote von 16,9%. Der prozentuale Anteil der Proben mit Verstößen liegt bei den Lebensmittel-Bedarfsgegenständen bei 11,5%. Die niedrigste Verstoßquote findet sich in diesem Jahr in der Gruppe der Zusatzstoffe mit 6,6%.</p> <p>In der Gesamtheit der spezifizierten Verstöße stehen Verstöße in der Kennzeichnung bzw. eine irreführende Aufmachung an erster Stelle (= 52% aller Proben mit Verstößen), mit Abstand gefolgt von Beanstandungen auf Grund verdorbener Lebensmittel bzw. der Anwesenheit krankheitserregender Keime (mikrobiologischen Verunreinigungen = 18 % aller Proben mit Verstößen). 15% der Verstöße sind auf eine mangelhafte bzw. nicht zutreffende Zusammensetzung zurück zu führen. 9,0% aller Proben mit Verstößen wiesen Verunreinigungen durch Rückstände wie Pflanzenschutzmittel, Kontaminanten wie Acrylamid oder Fremdkörper wie Sand oder Glassplitter auf. Die Summe aller anderen, nicht spezifizierten Verstöße beträgt 16 % aller Proben mit Verstößen. Anzahl und Art der Betriebskontrollen vor Ort Für das Jahr 2005 wurden für Deutschland insgesamt 1.091.966 Kontrollbesuche in 592.010 Betrieben gemeldet. Die Zahl der Betriebe wird insgesamt mit 1.050.236 angegeben, somit wurden nach den eingegangenen Meldungen im Jahre 2005 56% aller Betriebsstätten kontrolliert. Von der Gesamtzahl der überwachten Betriebe entfielen 1,9% der Kontrollen auf Vertriebsunternehmer und Transporteure, 1,9% auf Hersteller und Abpacker sowie 3,3% auf Erzeuger. 7,2% der kontrollierten Betriebe waren Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen, 36% Einzelhändler und 50% Dienstleistungsbetriebe wie Imbisse und Restaurants. Anzahl und Art der festgestellten Verstöße der Betriebskontrollen vor Ort Mit 131.761 Betrieben mit festgestellten Verstößen liegt die Beanstandungsquote bei 22%, bezogen auf alle kontrollierten Betriebe. Die Beanstandungsquoten verteilen sich wie folgt: Bei 28% der Hersteller und Abpacker, bei 27% der Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen und bei 25% der Dienstleistungsbetriebe wurden Verstöße festgestellt. Ebenso wurden bei 19% der kontrollierten Einzelhandelsbetriebe, 18% der besuchten Vertriebsunternehmer und Transporteure sowie bei 13% der überwachten Erzeuger von der Lebensmittelüberwachung formelle Maßnahmen wegen Verstöße eingeleitet.</p> <p>Bei allen Kontrollen vor Ort stellen allgemeine Hygienemängel die häufigsten Verstöße dar, gefolgt von Mängeln bei der Kennzeichnung und Aufmachung. Danach folgen Verstöße im Bereich der Hygiene (HACCP, Ausbildung) und andere Verstöße.</p> <p>Bei der Auswahl der Betriebe und Proben konzentriert sich die Lebensmittelüberwachung auf die Fälle, von denen erhöhte Risiken für den Verbraucher ausgehen können. Aus der Zahl der Beanstandungen kann daher nicht auf die</p>

Autor	Beitrag
	<p>generelle Sicherheit der Lebensmittel und die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen durch alle Betriebe in Deutschland geschlossen werden. Eine risikoorientierte Auswahl von Betriebskontrollen und Proben wird auch von der EU gefordert und erfolgt seit 2006 EU-weit nach einheitlichen Grundsätzen.</p> <p>Weitere Informationen - Kontrollen in den Betrieben vor Ort 2005 - unter: http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit_Kontrollen/04_Jahresber_LM_Ueberwachung/02_JB_LM_Ueberw/bericht_Im_ueberw_05.html</p> <p>weitere Informationen - Im Labor untersuchte Proben mit Befund 2005 - unter: http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_491658/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit_Kontrollen/04_Jahresber_LM_Ueberwachung/02_JB_LM_Ueberw/01_planproben_kontrollen/Planproben_05_pdf.html</p>

In diesem Thema befinden sich folgende Anhänge: