

Neues aus dem TMASGFF

Zur Fortbildung für Mitglieder des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Thüringen e.V. am 7. November 2024 in Erfurt

Dr. Heike Palla, Referatsleiterin 53 - Lebensmittelüberwachung

Werden Sie in die Irre geführt?

Im Programm wird mein Vortrag mit „Aktuelles zum Lebensmittelrecht“ angekündigt

Ich hoffe nicht!



Das möchte ich Ihnen stattdessen berichten

- Sachstand Lebensmittelkontrolleur-Verordnung
- EU-KOM Audits 2023/2024
- AFFL Sachstand Schädlingsbekämpfung
- ALTS: Beschichtung geslichter Ware
- ALTS: Leitfaden Kochpökelware
- Thüringen QM-System Audits 2024/2025
- Sachstand Balvi iP2

Sachstand Lebensmittelkontrollleur-Verordnung

Bundesratsdrucksache 20/13403/2024 Entwurf eines Gesetzes zur Durchsetzung tiergesundheitsrechtlicher und bestimmter kontrollrechtlicher Vorschriften der Europäischen Union und zur Änderung der Binnenmarkt-Tierseuchenschutzverordnung **sowie zur Änderung weiterer Vorschriften**

- Tabakerzeugnisgesetz (TabakerzG) erhält einen neuen § 27 a mit der Ermächtigung, die in der LKonV geregelten Anforderungen an das Kontrollpersonal auch für den Tabakbereich fortzuentwickeln
- BMEL hat am 2. Oktober 2024 darum gebeten, davon abzusehen, weitere, wichtige Änderungen des TabakerzG jetzt einzubringen, weil:
- „Mit der Einfügung der erforderlichen Verordnungsermächtigung in das TabakerzG könnte die Novellierung der LKonV wie geplant durchgeführt und es würde sichergestellt werden, dass die gestiegenen, an das EU-Recht angepassten Anforderungen nicht nur für die Lebensmittelkontrolle, sondern auch für die Tabaküberwachung normiert werden.“
- Noch nicht beschlossen!

Audits der EU-KOM in Deutschland Stand Oktober 2024

Audit GD (SANTE) 2023-7732 vom 5. November bis 24. November 2023 Milch und Milchprodukte

Feststellungen

Das Auditteam stellte fest, dass die amtlichen Kontrollen in Bezug auf HACCP nicht gründlich genug waren, insbesondere bei den besuchten Kleinerzeugern. Infolgedessen wurden einige Mängel nicht festgestellt.

Das Auditteam stellte fest, dass die befragten zuständigen Behörden verschiedene Aspekte der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer geprüft hatten. (Aber nicht alle...)

09.11.2024

Schlussfolgerungen

Die amtlichen Kontrollen im Milchsektor deckten HACCP und mikrobiologische Kriterien nicht hinreichend gründlich ab, und es wurden nicht alle relevanten Mängel festgestellt. Bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen wurden die Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer in diesen Bereichen nicht immer wirksam durchgesetzt.

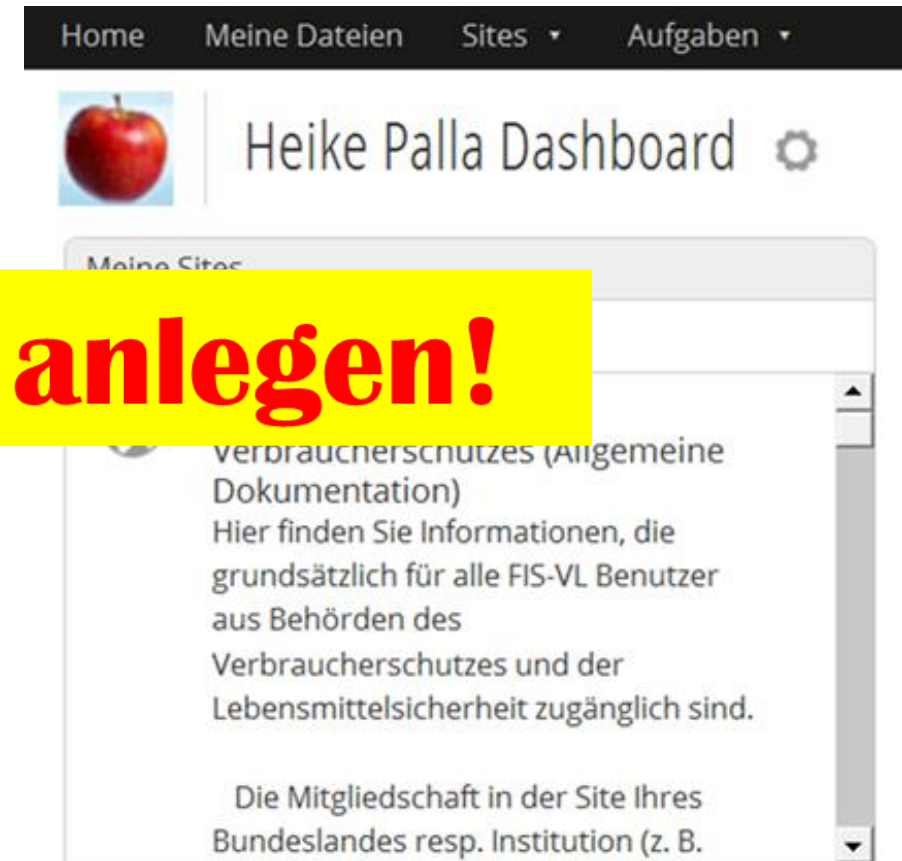
Empfehlung

Es sollte sichergestellt werden, dass die amtlichen Kontrollen der Einhaltung der Vorschriften betreffend die auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) 2073/2005 (insbesondere im Hinblick auf die mikrobiologischen Kriterien) durch die Lebensmittelunternehmer gemäß den Anforderungen von Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 wirksam sind.

Fundstelle der AFFL-Beschlüsse

- FIS-VL: <https://fis-vl.bvl.bund.de/share/page/>
- A-Z Themen des Verbraucherschutzes
- Reiter Dokumentenbibliothek
- Gremien
- LAV und ihre Arbeitsgruppen
- LAV Arbeitsgruppe AFFL
- AFFL-Ordner (öffentlich)
- 1. – x-te Sitzung
- Beschlüsse
- Ggf. Anlagen

TIPP: Favorit anlegen!



42. Sitzung der AFFL 7. + 8. November 2023

TOP 2.6 Einfrieren von Lebensmitteln tierischer Herkunft – Abschlussbericht

Bisher:

Neu:

43. Sitzung der AFFL 7. + 8. Mai 2024

TOP 1.2 – Bericht aus dem Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung

Sachstand Schädlingsbekämpfung (Information der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA))

- Die Zulassung für Produkte der Produktart 14 mit antikoagulanten Wirkstoffen wird für die Dauer von maximal fünf Jahren erteilt.
- Derzeit findet EU-weit die Bewertung der Verlängerungsanträge dieser Rodentizide statt.
- Um [...] einen Abschluss des derzeitigen Verlängerungsverfahrens vor dem Auslaufen der bestehenden Zulassungen zu gewährleisten, werden die Zulassungsanträge, die von Deutschland als zuständigem Mitgliedsstaat bewertet werden, zunächst ohne weitere Änderungen auf den **31.12.2025** verlängert
- Absehbare Änderungen:
 1. Zulassung von antikoagulanten Rodentiziden nur für geschulte berufsmäßige Verwender
 2. Keine Anwendung von Antikoagulanzen ohne zuvor festgestellten Befall
 3. Präzisierung von RMM zum Schutz der aquatischen Umwelt
- In die Prüfung, ob nach 01.01.2026 weiterhin Produkte mit antikoagulanten Wirkstoffen zugelassen werden können, fließen verschiedene Überlegungen ein wie Folgen durch ein Verbot, Alternativen, u.v.m.

ALTS -93. Arbeitstagung TOP 4

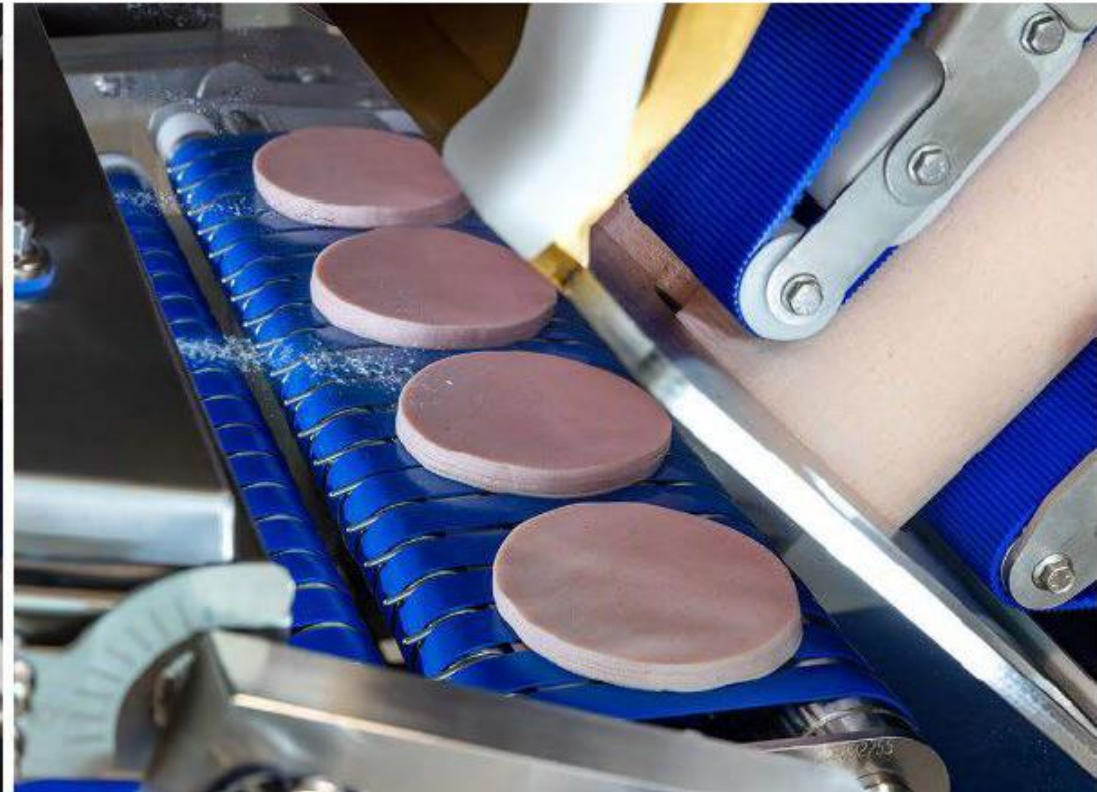
Sustainable Liquid Interleaving

Sachverhalt:

- technologische Anwendung von flüssigen Trennmitteln bislang unbekannter Zusammensetzung, die anstatt Trennfolien aus Kunststoff oder Papier (Interleaver) zwischen Aufschnittscheiben (Brühwurst, Rohschinken, Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte etc.) gesprüht werden, um so deren Zusammenkleben zu verhindern
- Im Internet finden sich auch Hinweise darauf, dass manche Hersteller die Flüssigkeit zusätzlich auch zur Intensivierung des Geschmacks sowie zur Verlängerung der Haltbarkeit einsetzen
- Wie ist diese neue Technologie hinsichtlich der Kennzeichnung im Endprodukt zu bewerten?

ALTS -93. Arbeitstagung TOP 4

Sustainable Liquid Interleaving – Die Zerstäubung ist im Echtbetrieb so fein, dass sie auf Fotos nicht sichtbar wäre, deshalb wurde die Flüssigkeitsmenge für Darstellungszwecke überdosiert (Quelle: MULTIVAC)



ALTS -93. Arbeitstagung TOP 4

Sustainable Liquid Interleaving

Beschluss:

- In den Flüssigkeiten, die per Sprüh- und Vernebelungsverfahren oder ähnlichen Technologien zwischen geslicte oder portionierte Lebensmittel direkt aufgebracht werden, können verschiedenste Stoffe enthalten sein. Da sie anschließend vom Verbraucher zusammen mit dem Lebensmittel verzehrt werden und in diesem Fall mehr als „unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände“ darstellen, kann es sich dabei **nicht** um „Verarbeitungshilfsstoffe“ im Sinne des Art. 3 Abs. 2 Buchst. b der VO (EG) Nr. 1333/2008 handeln.
- Der Lebensmittelunternehmer muss [...] eine entsprechende Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis vornehmen.

ALTS -93. Arbeitstagung TOP 7

Vorstellung des überarbeiteten Leitfadens zur Kennzeichnung von Kochpökelwaren und deren Ersatzprodukten in der Gastronomie

Bisher:

- der bestehende gleichnamige Leitfaden des ALTS aus 2010 soll an die aktuelle Verkehrsauffassung gem. der Leitsätze Fleisch und Fleischerzeugnisse und an die Kennzeichnungsvorgaben der LMIV angepasst werden
- **Die AFFL wird noch um Zustimmung gebeten** – nächste Sitzung der AFFL im Dezember
- Bisherig bebildeter Leitfaden mit Abbildungen zu Schinken, Vorderschinken und Aliuds sowie Hinweisen zur korrekten Bezeichnung auch in Speisekarten

Neu:

- Unterscheidung auch zwischen mehr Qualitäten Schinken (Traditions- oder Meisterschinken) mit Abbildungen
- Aufnahme von „Schinken“ aus Geflügelfleisch und diesbezüglichen Aliuds einschließlich Abbildungen

Audits in den Jahren 2024 und 2025

Im Jahr 2024 waren sieben Audits zu folgenden Themen geplant:

1. Kontrolle von Betrieben: Lebensmittel tierischer Herkunft
2. Ein- und Ausfuhr

Die Auswertung der Ergebnisse erfolgt wie gewohnt im Jahr 2025. Schon jetzt steht aber fest, dass aufgrund personeller Engpässe nicht alle Audits durchgeführt werden konnten! Daher wird darum gebeten, dass TLV durch Zurverfügungstellung von Auditoren für den Fachbereich Lebensmittel zu unterstützen.

Im Jahr 2025 werden Audits voraussichtlich zu folgendem Thema geplant werden:

1. Kontrolle von Betrieben: Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft
2. Probenahme und Gutachten

Ein wichtiger Schwerpunkt in allen Audits wird fortan die Überprüfung der Wirksamkeit der amtlichen Kontrollen sein. Unter anderem zu diesem Zweck wird die Begleitung amtlicher Kontrollen ein Bestandteil der Audits sein.

Aktuelles zum QM-System

Am 25. Juni 2024 fand die Schulung „Messtechnische Rückführung“ im TLV statt. Im Nachgang hierzu wurde die Verfahrensanweisung „Mindestausstattung für das Kontrollpersonal sowie Umgang mit der Ausstattung“ und das zugehörige Muster-Formblatt „Gerätebuch“ überarbeitet. Eine Freigabe der Dokumente ist noch in diesem Jahr geplant.

Die überarbeitete Verfahrensanweisung enthält fortan landesweit verbindliche Vorgaben zur messtechnischen Rückführung bestimmter Geräte.

Das Gerätebuch wurde überwiegend hinsichtlich Format und Aufbau angepasst. Zudem wurden Textbeispiele zu den einzelnen Kapiteln ergänzt. Die Nutzung von Gerätebüchern in den VLÜÄ ist verpflichtend. Die Verwendung des Musters ist allerdings weiterhin freigestellt, wird jedoch empfohlen.

Eine Anpassung der QM-Dokumente zur Untersuchung auf Trichinellen ist ebenfalls in Arbeit und soll spätestens Anfang nächsten Jahres finalisiert werden.

Die QM-Dokumente wurden durch die Thüringer QM-Arbeitsgruppe vorbereitet. Eine Beteiligung in der Arbeitsgruppe und somit eine Mitgestaltung des Thüringer QM-Systems steht jedem VLÜÄ offen!

Einführung BALVI iP2 Lebensmittel

Die Einführung von BALVI iP2 Lebensmittel ist weiterhin zum 1.1.2025 vorgesehen.

Landesseitig ist die Installation der Softwarekomponenten weitgehend abgeschlossen. Aktuell erfolgen letzte technische Problembehebungen sowie die Einrichtung erforderlicher Schnittstellen (insb. BALVI↔LIMS).

Eine Schulung von Multiplikatoren aus den VLÜÄ durch das TLV erfolgte bereits im September.

Regelmäßig erfolgen Umfragen zum Vorbereitungsstand in den VLÜÄ. Mit Blick auf zurückliegende Rückmeldungen werden allerdings keine grundsätzlichen Probleme mehr erwartet.

Das TLV wird den Einführungsprozess bestmöglich begleiten. Sofern landesseitig zu verantwortende, technische Probleme eine schrittweise Einführung einzelner Prozesse oder Komponenten erforderlich machen sollte, werden die VLÜÄ rechtzeitig und umfassend informiert.

Danke schön!

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.



Dr. Heike Palla
Referatsleiterin

Referat 53 | Lebensmittelüberwachung

Werner-Seelenbinder-Straße 6 | 99096 Erfurt

Postfach 900354 | 99106 Erfurt

Tel: +49 (0) 361 57 38 11-530 |

Fax: +49 (0) 361 57 38 11-850

Dr. Heike.Palla@tmasgff.thueringen.de

www.tmasgff.de/ •

lebensmittelueberwachung@tmasgff.thueringen.de