

Bundesüberwachungsprogramm nach § 11 AVV Rüb 2023

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.

2023 beteiligte sich Mecklenburg-Vorpommern an **7 Erzeugnis-BÜp-Programmen** mit insgesamt **60 Proben** sowie an **1 EU – Sonderprogramm** Süßungsmittel mit **14 Proben**

Programminhalt	Proben	Ergebnisse
Cadmium in frischem und tiefgefrorenem Beerenobst	15	5x Heidelbeeren, 4x Himbeeren, 5x Erdbeeren, 1x Trauben 15 x ohne Beanstandung
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in getrocknetem Dill	5	5 x ohne Beanstandung
Mikrobiologischer Status von Kardamom	6	6x ohne Beanstandung
Salmonellen in Sesammus (z.B. Tahini) und Halva	14	7x Tahini, 7x Halva 14x ohne Beanstandung, kein Salmonellennachweis (4x Kennzeichnung)
Mikrobiologischer Status veganer Käsealternativen aus Schalenfrüchten	7	5 x mikrobiologisch ohne Beanstandung (2 x Kennzeichnung)
Anilin in Fingermalfarben	8	8 x ohne Beanstandung
Phthalat-Weichmacher im Kunststoff-Zehensteg von Flip-Flops	5	5 x ohne Beanstandung
Probenahmen gesamt MV im Rahmen der Bundesüberwachungsprogramme	60	60 Proben ohne Beanstandungen (6x Kennzeichnung)
EU – Sonderprogramm Untersuchung von Süßungsmitteln in aromatisierten fermentierten Milcherzeugnissen bzw. fermentierten Milcherzeugnissen mit geschmacksgebenden Zutaten	14	14 x ohne Beanstandung

* nur bezogen auf die untersuchten Programminhalte

2. Betriebskontrollprogramme

Betriebskontrollen werden vorrangig durchgeführt zur Prüfung der Einhaltung hygienerechtlicher Vorgaben, der Rückverfolgbarkeit, der Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte.

Mecklenburg-Vorpommern hat sich **2023 an 1 Kontrollprogramm** mit **71 Betriebskontrollen** beteiligt.

<u>Programminhalt</u>	<u>Anzahl Kontrollierte Betriebe</u>	<u>Anzahl Nachweise/Beanstandungscode</u>
Überprüfung von Getränkeschankanlagen für Bier	71	<p>Kontrollen 71</p> <p><u>Auszug aus Betriebskontrolle:</u> <u>Reinigung der Schankanlage:</u></p> <p>Getränkeschankanlage wird regelmäßig gereinigt: 46 x ja 16 x überwiegend 6 x nein 3 x k.A.</p> <p>Anschlussteile werden zerlegt und gereinigt 64 x ja 4 x überwiegend 0 x nein 2 x k.A.</p> <p>Die Reinigung wird dokumentiert 69 x ja 4 x überwiegend 6 x nein 2 x k.A.</p> <p><u>Überprüfung Verschmutzungsindikatoren</u> Wurden Ablagerungen festgestellt? 7 x ja 1 x überwiegend 61 x nein 2 x k.A.</p> <p><u>Personalschulung</u> Schulung des Personals hinsichtlich Fragen der Lebensmittelhygiene 49 x ja 13 x überwiegend 7 x nein 2 x k.A.</p> <p>Schulung des Personals hinsichtlich HACCP-Grundsätzen 43 x ja 12 x überwiegend 14 x nein 2 x k.A.</p> <p><u>getroffene Maßnahmen:</u> 66 x ohne Beanstandungen davon 23 x Belehrung 5 x formelle Maßnahme 1 x mündliche Verwarnung 4 x schriftliche Verwarnung</p>

Abkürzungen:

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

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points, Konzept zur Bestimmung kritischer Kontrollpunkte im Umgang mit Lebensmitteln