

**24.02.06****A - G**

# **Allgemeine Verwaltungsvorschrift**

**der Bundesregierung**

---

## **Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den bundesweiten Überwachungsplan für das Jahr 2006 (AVV Bundesweiter Überwachungsplan 2006 - AVV BÜp 2006)**

### **A. Problem und Ziel**

Mit der am 30.12.2004 in Kraft getretenen AVV Rahmen-Überwachung [*Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften*] ist ein Gesamtkonzept für die Durchführung der amtlichen Überwachung nach bundeseinheitlichen Grundsätzen erstellt worden.

Mit § 11 der AVV Rahmen-Überwachung ist ein bundesweiter Überwachungsplan etabliert worden. Er stellt die zwischen den Ländern abgestimmte Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften dar und wird jährlich durch Allgemeine Verwaltungsvorschrift aufgestellt.

Mit der anliegenden Verwaltungsvorschrift wird entsprechend den Vorgaben der AVV Rahmen-Überwachung der für 1 Jahr gültige Arbeitsplan erlassen. Der Überwachungsplan für das Jahr 2006 enthält Programme zu Betriebsüberprüfungen und zu Erzeugniskontrollen.

Es sind 36 Programme vorgesehen, von denen

- 15 Programme auf Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe,
- 9 Programme auf Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen,
- 8 Programme auf Untersuchung von Bedarfsgegenständen auf Stoffe und
- 4 Programme auf die Durchführung von Betriebsüberprüfungen nach den Gesichtspunkten Rückverfolgbarkeit, GVO-Kennzeichnung, Temperaturkontrolle bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sowie Allergenkennzeichnung entfallen.

In Durchführung der Programme sind 2260 Betriebsüberprüfungen und 14362 Erzeugniskontrollen vorgesehen. Sofern einzelne Programme auf EU-Vorgaben beruhen, sind sie 1:1 zum EU-koordinierten Ansatz übernommen und in den BÜp 2006 integriert worden. Die Mehrzahl der Programme stellt eine Länder übergreifende Absprache zur Überwachung der Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften dar. Die Länder beteiligen sich in Abhängigkeit ihrer personellen und apparativen Kapazitäten an unterschiedlichen Programmen, wobei der Länder übergreifende Charakter gewahrt ist. Die Länder werden darüber hinaus in verantwortungsvoller Wahrnehmung ihrer Überwachungstätigkeit auch in Bereichen, in denen sie keine Untersuchungskontingente für den BÜp 2006 gemeldet haben, risikoorientiert Überwachungen durchführen.

#### **B. Lösung**

Die vorliegende Allgemeine Verwaltungsvorschrift enthält die notwendigen Bestimmungen, um die vorgenannte Zielsetzung zu erreichen.

#### **C. Alternativen**

Keine

#### **D. Finanzielle Auswirkungen**

##### **Haushaltsausgaben ohne Vollzugaufwand und Vollzugaufwand**

Die von den Bundesländern übermittelten Kosten gliedern sich wie folgt auf:

Kostenangaben der Bundesländer zum Entwurf der AVV Bundesweiter Überwachungsplan 2006 (AVV BÜp 2006)

Bundesland	Laufende Personalkosten pro Jahr	einmalige Personalkosten	einmalige Sachkosten	laufende Sachkosten pro Jahr
Baden-Württemberg <sup>1</sup>	-	-	-	-
Bayern	4466 €	-	2000 €	-
Berlin <sup>3</sup>	-	9350 €	-	-
Brandenburg	-	-	-	-
Bremen <sup>2</sup>	15000 €	-	-	-
Hamburg	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe
Hessen <sup>1</sup>	-	-	-	-
Mecklenburg-Vorpommern	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe
Niedersachsen	-	-	-	-
Nordrhein-Westfalen <sup>1</sup>	-	-	-	-
Rheinland-Pfalz <sup>1</sup>	-	-	-	-
Saarland	-	-	-	-
Sachsen	-	-	-	-
Sachsen-Anhalt <sup>1</sup>	-	-	5000 €	-
Schleswig-Holstein <sup>1</sup>	-	-	-	-
Thüringen	-	-	-	-

<sup>1</sup> Keine zusätzlichen Kosten entstehen für Probenahme, Untersuchung und Beurteilung. Ein Mehraufwand mit nicht bezifferbaren Kosten wird durch zusätzliche Dokumentationsanforderungen erwartet.

<sup>2</sup> Mehraufwand für Planung und Abstimmung des Projektes im Vorfeld der Erarbeitung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift

<sup>3</sup> Die geltend gemachten Kosten sind hauptsächlich im Zusammenhang mit der Datenübermittlung nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Datenübermittlung vom 4. Oktober 2005 (GMBI Nr. 56 S. 1131) zu sehen

Da der bundesweite Überwachungsplan im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung durchgeführt wird, entstehen den Ländern keine oder nur geringe Kosten.

Der Deutsche Städtetag hat gegen den Entwurf keine Bedenken geäußert und rechnet ggf. mit einem nicht näher zu beziffernden und spezifizierten Mehraufwand. Der Deutsche Landkreistag macht ebenfalls keine bezifferbaren Mehrkosten geltend, erwartet aber einen Mehraufwand insbesondere durch erhöhten Dokumentationsaufwand.

Dem Bund entstehen durch diese Verwaltungsvorschrift keine zusätzlichen Kosten; die Kosten zur Vorbereitung des bundesweiten Überwachungsplans nach § 11 AVV Rahmen-Überwachung waren bereits in der Kostenkalkulation zum regierungsinternen Abstimmungsverfahren der AVV Rahmen-Überwachung enthalten.

#### **E. Sonstige Kosten**

Durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift entstehen keine zusätzlichen Kosten für die Erzeuger und die übrigen Wirtschaftsbeteiligten. Daher sind Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

**Bundesrat**

**Drucksache 163/06**

**24.02.06**

**A - G**

**Allgemeine  
Verwaltungsvorschrift  
der Bundesregierung**

---

**Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den bundesweiten  
Überwachungsplan für das Jahr 2006 (AVV Bundesweiter  
Überwachungsplan 2006 - AVV BÜp 2006)**

Bundesrepublik Deutschland  
Die Bundeskanzlerin

Berlin, den 24. Februar 2006

An den  
Präsidenten des Bundesrates  
Herrn Ministerpräsidenten  
Peter Harry Carstensen

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die von der Bundesregierung beschlossene

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den bundesweiten  
Überwachungsplan für das Jahr 2006  
(AVV Bundesweiter Überwachungsplan 2006 – AVV BÜp 2006)

mit Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 84 Absatz 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Federführend ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Angela Merkel



# **Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den bundesweiten Überwachungsplan für das Jahr 2006**

## **(AVV Bundesweiter Überwachungsplan 2006 – AVV BÜp 2006)**

**vom ..... 2006**

Nach Artikel 84 Abs. 2 des Grundgesetzes wird folgende Allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

### **§ 1**

#### **Zweck**

Zweck dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift ist es, den bundesweiten Überwachungsplan gemäß § 11 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) vom 21. Dezember 2004 (GMBI Nr. 58 S. 1169) für den Zeitraum vom 1. Januar 2006 bis zum 31. Dezember 2006 festzulegen.

### **§ 2**

#### **Programme, Probenzahl und Verteilung, Anzahl der Betriebsüberprüfungen**

(1) Zu den Überwachungsprogrammen (Programme) des bundesweiten Überwachungsplans 2006 gehören Untersuchungsprogramme zu Erzeugniskontrollen und Programme zu Betriebsüberprüfungen.

(2) Im Zeitraum vom 1. Januar 2006 bis zum 31. Dezember 2006 sind zur Durchführung des bundesweiten Überwachungsplans insgesamt 14362 Proben von Erzeugnissen zu untersuchen und 2260 Betriebsüberprüfungen durchzuführen.

(3) Die Aufteilung der nach Absatz 2 festgelegten Probenzahl auf die Länder und auf die Programme erfolgt nach dem Verteilungsplan in Anlage 1 Teil A. Die Aufteilung der nach Absatz 2

festgelegten Anzahl der Betriebsüberprüfungen auf die Länder und auf die Programme erfolgt nach dem Verteilungsplan in Anlage 1 Teil B.

### **§ 3**

#### **Untersuchungsprogramme zu Erzeugniskontrollen**

Die Untersuchungsprogramme zu Erzeugniskontrollen sind nach den in Anlage 2 für das jeweilige Programm festgelegten Anforderungen durchzuführen.

### **§ 4**

#### **Programme zu Betriebsüberprüfungen**

Die Programme zu Betriebsüberprüfungen sind nach den in Anlage 3 für das jeweilige Programm festgelegten Anforderungen und unter Beachtung der Vorgaben in §§ 7 und 8 der AVV RÜb durchzuführen. Sofern im Rahmen einer Betriebsüberprüfung Erzeugniskontrollen durchgeführt werden, sind die Anforderungen nach § 3 zu erfüllen.

### **§ 5**

#### **Empfehlungen**

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) gibt, soweit erforderlich, Empfehlungen zur Durchführung der Programme heraus. §§ 3 und 4 bleiben unberührt.

### **§ 6**

#### **Datenübermittlung und Datenformat**

Die Datenübermittlung an das Bundesamt erfolgt nach den Vorschriften der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Überwachung nach lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften sowie aus dem Lebensmittel-Monitoring (AVV Datenübermittlung - AVV Düb) vom 4. Oktober 2005 (GMBI Nr. 56 S. 1131). Sofern eine Datenübermittlung hiernach nicht möglich ist, stellt das Bundesamt den Ländern, soweit erforderlich, ein geeignetes Datenformat zur Verfügung.

**§ 7****Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am 1. Januar 2006 in Kraft und am 31. Dezember 2006 außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den ...

Die Bundeskanzlerin

Der Bundesminister für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz





## Anlage 1 Teil B

(zu § 2 Abs. 3)

## Aufteilung der Anzahl der Betriebsüberprüfungen auf die Länder und auf die Programme

Programmbezeichnung  Länder	Programme zu Betriebsüberprüfungen				Summe
	4.1 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	4.2 GVO-Kennzeichnung und Nachweis in Lebensmitteln	4.3 Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen bei tiefgefrorenen Lebensmitteln während des Versands und im Einzelhandel	4.4 Allergenkennzeichnung	
Baden-Württemberg	25	25	25	25	100
Bayern		10		5	15
Berlin					0
Brandenburg					0
Bremen					0
Hamburg					0
Hessen	48	34	1178	46	1306
Mecklenburg-Vorpommern	0	0	0	0	0
Niedersachsen	10	7	20	5	42
Nordrhein-Westfalen	40	13	400	24	477
Rheinland-Pfalz					0
Saarland					0
Sachsen	6	6	0	0	12
Sachsen-Anhalt	6	10	100		116
Schleswig-Holstein	6	10	152	10	178
Thüringen	10			4	14
<b>Gesamt</b>					<b>2260</b>

**Anlage 2**  
**(zu § 3)**

**Anforderungen an die Durchführung der Untersuchungsprogramme  
zu Erzeugniskontrollen**

**Programm 1.1: EU-Dioxin- und PCB-Monitoring in Lebensmitteln**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Gemäß Empfehlung der Kommission (2004/705/EG) vom 11. Oktober 2004 für das Monitoring der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Gemäß Kongenerenspektrum der Empfehlung der Kommission (2004/705/EG) vom 11. Oktober 2004 für das Monitoring der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB
Bestimmungsmethode	Gemäß Richtlinie 2002/69/EG der Kommission vom 26. Juli 2002 zur Festsetzung der Probenahme- und Untersuchungsverfahren für die amtliche Kontrolle von Dioxinen sowie zur Bestimmung von dioxinähnlichen PCB in Lebensmitteln
Bestimmungsgrenzen	Gemäß Anlage der Empfehlung der Kommission (2004/705/EG) vom 11. Oktober 2004 für das Monitoring der Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	

**Programm 1.2: Deoxynivalenol (DON) – Überwachung neu eingeführter Höchstmengen für bestimmte Mykotoxine**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren, Getreidemehl, Teigwaren trocken, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, Frühstückscerealien
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	Auf allen Handelsstufen, vorwiegend aber beim Hersteller (Bäckereien, Hersteller von Feinen Backwaren, Mühlen, Hersteller von Teigwaren, Hersteller von Säuglings- und Kleinkindernahrung); hier sollte neben dem Endprodukt (z. B. Brot) auch das Ausgangsmaterial (Getreidemehl) als Probe entnommen werden
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	Ab 1. Juli 2006
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Deoxynivalenol
Bestimmungsmethode	keine Vorgabe einer verbindlichen Methode, jedoch Einhaltung der Leistungskriterien, die in der Richtlinie 2005/38/EG genannt sind
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	Richtlinie 2005/38/EG
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate)	Richtlinie 2005/38/EG

**Programm 1.3: Zearalenon (ZEA) - Überwachung neu eingeführter Höchstmengen für bestimmte Mykotoxine**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Brot, Feine Backwaren, Kekse, Snacks und Frühstückscerealien aus Mais (z.B. Cornflakes) oder aus anderem Getreide, Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder aus Mais sowie sonstige Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	Vorwiegend beim Hersteller, aber auch auf allen anderen Handelsstufen
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Zearalenon
Bestimmungsmethode	keine Vorgabe einer verbindlichen Methode, jedoch Einhaltung der Leistungskriterien, die in der Richtlinie 2005/38/EG genannt sind
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	Richtlinie 2005/38/EG
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate)	Richtlinie 2005/38/EG

**Programm 1.4: Fumonisine B<sub>1</sub> und B<sub>2</sub> - Überwachung neu eingeführter Höchstmengen für bestimmte Mykotoxine**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Lebensmittel aus Mais zum unmittelbaren Verzehr, insbesondere Cornflakes
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	Vorwiegend beim Hersteller, aber auch auf allen anderen Handelsstufen
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Fumonisine B1 und B2
Bestimmungsmethode	keine Vorgabe einer verbindlichen Methode, jedoch Einhaltung der Leistungskriterien, die in der Richtlinie 2005/38/EG genannt sind
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	Richtlinie 2005/38/EG
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate):	Richtlinie 2005/38/EG

**Programm 1.5: Kohlenmonoxid-Behandlung von Lachs und Thunfisch**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Lachs und Thunfisch
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Kohlenmonoxid
Bestimmungsmethode	Gemäß News Notification 03/102 der Kommission vom 22. Dezember 2003, Titel „Determination of the concentration of Carbon Monoxide in Fish”, Code “CHE01 -OT316”
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Großhändler, Gastronomie (z.B. Sushi-Bars) und Importeure (Grenzkontrollstellen)

**Programm 1.6: SO<sub>2</sub>-Gehalt in Lebensmitteln, für die SO<sub>2</sub> zur Konservierung zugelassen ist (einschließlich Wein)**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Lebensmittel, in denen SO <sub>2</sub> zur Konservierung zugelassen ist (einschließlich Wein)
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	SO <sub>2</sub>
Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-46/1 und L 00.00-46/2 nach § 64 LFGB; Methode gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Handel

**Programm 1.7 Risikoanalyse: Morphin und Codein in Mohnsamen zu Back- und Speisewecken**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Mohnsaat (Warencode 23 04 02)
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Morphin
Bestimmungsmethode	
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenherkunft	Einzelhandel, Bäckereien, Großhandel

**Programm 1.8 Untersuchung von Mineral-, Quell-, Tafel- und abgepacktem Trinkwasser auf Uran**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	591103 Rohwasser für Mineralwasser (Brunnenproben) 591100 Mineralwasser (Handelsproben) 591200 Quellwasser (Handelsproben) 591300 Tafelwasser (Handelsproben) 591500 Abgepacktes Trinkwasser (Handelsproben)
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Uran Stoffkodes: 1892000 = Uran U 1992238 = Uran - 238 U - 238 Erforderliche Mindestbestimmungsgrenze: 0,2 µg/l  Freiwillig: Thallium
Bestimmungsmethode	DIN 38406-29 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung E 29; Stand: Mai 1999 (ICP - MS)
Bestimmungsgrenzen	
Probenahme	In und ausländische Handelsproben, zusätzlich Proben von für Mineralwasserquellnutzungen verwendeten Brunnen (nur Inland)
Probenahmezeitraum	1. Halbjahr 2006
Probenherkunft	Handel und Erzeuger (insbesondere Brunnenproben) Betriebsartenkodes: 2051200 = Hersteller von Mineralwasser Tafelwasser 4000000 = Einzelhändler

**Programm 1.9 Anorganisches Arsen in Algen und Algengerzeugnissen**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Algen und Algengerzeugnisse
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Arsen (anorganisch)
Bestimmungsmethode	Methode L 25.06 – 1 zur Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen nach § 64 LFGB
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenherkunft	Einzelhandel, Großhandel

**Programm 1.10 Furan in bestimmten Lebensmitteln**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	480000 Babynahrung, 460000 Kaffee, 140000 Suppen und Soßen, 500000 Fertiggerichte und 170000 und 180000 Backwaren
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Furan (Stoffcode 2220010) BG: 5 µg/kg
Bestimmungsmethode	Dampfraum-Gaschromatographie/Massenspektrometrie nach Methodenvorschlag der FDA oder vergleichbare Methode ( <a href="http://www.cfsan.fda.gov/~dms/furan.html">http://www.cfsan.fda.gov/~dms/furan.html</a> )
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2. - 4. Quartal 2006
Probenahmestelle	Hersteller, Einzelhandel, Großhandel

**Programm 1.11 Nitrat in gereiftem Käse**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse; Bevorzugung von kurz gereiften Käsearten, wie Butterkäse, junger Gouda, Edamer, Tilsiter
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	Hersteller kurz vor der Abgabe an den Handel
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Nitrat
Vorschlag für anzuwendende Analysemethode	Methode L 03.00-16 nach § 64 LFGB (Cadmium Reduktion, Enzymatik, HPLC oder Photometrie)
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate)	

**Programm 1.12 Nachweis von potentiell allergenen Stoffen Gluten, Milcheiweiß (Casein und  $\beta$ -Lactoglobulin) und Soja in Wurstwaren**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Wurstwaren
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Gluten, Milcheiweiß (Casein und $\beta$ -Lactoglobulin) und Soja
Bestimmungsmethode	Die Bestimmung der potentiell allergenen Stoffe Gluten, Milcheiweiß (Casein und $\beta$ -Lactoglobulin) und Soja erfolgt durch ELISA mittels kommerziell erhältlicher Testkits entsprechend den Angaben der Hersteller. Soweit möglich können die Bestimmungen auch mittels PCR durchgeführt werden.
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Handel

**Programm 1.13 Untersuchung von Obsterzeugnissen, Gemüse- und Pilzerzeugnissen  
auf Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Süßstoffe und/oder Farbstoffe)  
unter besonderer Berücksichtigung von Produkten aus osteuropäischen  
Ländern**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Gemüse-, Pilz-, und Obstkonserven
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	Großhandel, Importeure
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Konservierungsstoffe Süßstoffe (nicht in Pilzkonserven) Farbstoffe (nicht in Pilzkonserven)
Vorschlag für anzuwendende Analysenmethode	Konservierungsstoffe: Methode 00.00.9 modifiziert (HPLC) nach § 64 LFGB Süßstoffe: DLR 86 11 / 348 (1990) Farbstoffe: Methode 26.11.03.14 modifiziert (DC) nach § 64 LFGB
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate)	Zu erfassender Konzentrationsbereich: Konservierungsstoffe: 50-1000 mg/kg Süßstoffe: 10 - 500 mg/kg

**Programm 1.14 Bestimmung von Etylcarbamat in Steinobstbränden (auch Erzeugnisse aus anderen EU-Mitgliedstaaten)**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Pflaumen-, Aprikosen-, Mirabellen-, und Kirschbrand
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse:	
Probenahmestelle	Hersteller, Handel
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Etylcarbamat
Vorschlag für anzuwendende Analysenmethode	Keine Vorgabe einer verbindlichen Methode; Validierte Hausmethoden (GC bzw. GC-MS) mit einer Bestimmungsgrenze < 0,1 mg/l
Weitere Anforderungen an die Probenahme, soweit nicht in der Methode angegeben	
Analytische Leistungskriterien, die einzuhalten sind (Nachweis- Bestimmungsgrenze, Wiederfindungsrate)	Bestimmungsgrenze < 0,1 mg/l

**Programm 1.15 Erhöhter Wassergehalt in Kochschinken (Formschinken und gewachsener Schinken)/unzulässiger Zusatz von Fremdeiweiß**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Formschinken und gewachsener Schinken
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Einzelhandel, Großhandel, Importeure

1. Überprüfung der in den Leitsätzen beschriebenen Verkehrsauffassung und Einhaltung der Bestimmungen der Fleisch-VO über folgende Beurteilungsparameter:

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Fleischeiweiß im fettfreien Anteil - Gesamteiweiß
Bestimmungsmethode	Stickstoff nach Kjeldahl Methode L 06.00-7 nach § 64 LFGB (Aktualisierungen siehe Anhang I)

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	BEFFE im Fleischeiweiß - Hydroxyprolin
Bestimmungsmethode	Photometrisch Methode L-06.00-8 nach § 64 LFGB

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Wasser-Fleischeiweiß-Quotient bzw. Fremdwassergehalt
Bestimmungsmethode	Gravimetrisch Methode L-06.00-3 (Trockenmasse) nach § 64 LFGB Methode L-06.00-6 (Fett) nach § 64 LFGB Methode L-06.00-4 (Asche) nach § 64 LFGB

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Sojaprotein (unter Kennzeichnung zulässig) Soja-DNA oder Sojaprotein
Bestimmungsmethode	- PCR und DNA-Sonde - ELISA Methode L-08.00-53 nach § 64 LFGB, z.B. mit Testkit der Fa. Coring

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Stärke (unter Kennzeichnung zulässig)
Bestimmungsmethode	Enzymatisch Methode L-07.00-25 nach § 64 LFGB, wenn Stärke qualitativ nachweisbar ist

## 2. Prüfung auf Verfälschung mit:

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Casein + Molkenprotein
Bestimmungsmethode	Milchprotein: ELISA, z.B. mit Testkit der Fa. Coring  Molkenprotein Doppelgeldiffusion (Ouchterlony) Methode L-07.00-35 nach § 64 LFGB

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	freie Aminosäuren in Zusatzmengen oberhalb des Grenzwertes der Aroma-VO (zulässig sind 300 bzw. 500 mg/kg im verzehrsfertigen Lebensmittel)
Bestimmungsmethode	HPLC der OPA- oder FMOC-Derivate oder mittels Aminosäureanalysator

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Eiweißhydrolysate Nichtproteinstickstoff (NPN)
Bestimmungsmethode	N*6,25 im NPN-Extrakt (mit 20 %iger Trichloressigsäure) Methode L-07.00-41 nach § 64 LFGB (Aktualisierungen siehe Anhang II)

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Eiweißhydrolysate aus bindegewebsreichem Material - Kollagenabbauprodukte
Bestimmungsmethode	Hydroxyprolin im NPN-Extrakt Methode L-07.00-57 nach § 64 LFGB (Aktualisierungen siehe Anhang III)

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Bindegewebspulver - injiziertes Bindegewebe
Bestimmungsmethode	Histologie (besonders geeignet sind Großschnitte) Methode L-06.00-13 nach § 64 LFGB

### 3. Untersuchungsmatrix: optisch bindegewebs- und fettgewebsfreie Partien

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	BEFFE im Fleischeiweiß
Bestimmungsmethode	Gesamteiweiß – Stickstoff nach Kjeldahl Methode L-06.00-7 nach § 64 LFGB Hydroxyprolin Methode L-06.00-8 nach § 64 LFGB

### 4. Untersuchung auf Verfälschung mit Blutplasma (Untersuchungsmatrix: Gesamtprobe)

Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Bestimmung der Zitronensäure, als Indikatorsubstanz für Blutplasma
Bestimmungsmethode	enzymatisch, Methode L-07.00-13 nach § 64 LFGB

**Programm 2.1: Mikrobieller Status von Früchte- und Kräutertees**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Früchte- und Kräutertees, insbesondere für Kleinkinder geeignete Sorten
Ggf. Matrixcode der zu beprobenden Erzeugnisse	
Probenahmestelle	vorwiegend bei Herstellern und Importeuren, aber auch in Teeläden, die losen Tee verpacken und verkaufen
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Salmonella spp.
Bestimmungsmethode	Methode L 00.00-20 nach § 64 LFGB

**Programm 2.2: Sensorik und mikrobieller Status von vakuumverpacktem oder unter Schutzatmosphäre verpacktem Fisch (mit dem Schwerpunkt auf Lachs) bei Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)**

Art des zu beprobenden Erzeugnisses	Lachs, Forellen und Matjes, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt, bei Erreichen des MHD
Allgemeine Anmerkung zu den Bestimmungsmethoden	Es sollte die jeweils aktuellste Fassung der aufgeführten Methoden oder eine gleichwertige, von den zuständigen Behörden anerkannte Methode verwendet werden.
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Einzelhandel

Angaben zur Durchführung bzgl. der Pflichtparameter:

<b>Sensorik</b>	
Bestimmungsmethode	Methode L 00.90-6 nach § 64 LFGB

<b>Gesamtkeimzahl (Aerobe mesophile Keimzahl bei 30° C)</b>	
Bestimmungsmethode	z. B. analog zu Methode L 06.00-18 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: m = $1 \times 10^6$ ; M = nicht spezifiziert
	Graved Lachs <sup>1</sup> : m = $1 \times 10^6$ ; M = nicht spezifiziert
	Seefische <sup>2</sup> : m = $5 \times 10^5$ ; M = nicht spezifiziert

<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	
Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-22 und -32 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: m = nicht nachweisbar in 1g; M = $1 \times 10^2$
	Graved Lachs: m = nicht nachweisbar in 1g; M = $1 \times 10^2$
	Seefische: m = nicht spezifiziert; M = $1 \times 10^2$

<sup>1</sup> Mit Ausnahme der Milchsäurebakterien.

<sup>2</sup> Die in diesem Programm angegebenen Richt- und Warnwerte der DGHM schließen ganze frisch und gefrorene Seefische sowie daraus hergestellte handelsübliche Filetware ein; ausgenommen ist stärker zerkleinerte Ware (z. B. für die Verwendung als Sushi oder dünn geschnittene Filetscheiben-Slicerware)

<b>Enterobacteriaceae</b>	
Bestimmungsmethode	ISO 21528-2
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: $m = 1 \times 10^4$ ; $M = 1 \times 10^5$
	Graved Lachs: $m = 1 \times 10^4$ ; $M = 1 \times 10^5$
	Seefische: $m = 1 \times 10^4$ ; $M = 1 \times 10^5$

Angaben zur Durchführung bzgl. der zusätzlichen, freiwilligen Parameter:

<b><i>E. coli</i></b>	
Bestimmungsmethode	ISO 16649-1 oder 2
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: $m = 1 \times 10^1$ ; $M = 1 \times 10^2$
	Graved Lachs: $m = 1 \times 10^3$ ; $M =$ nicht spezifiziert
	Seefische: $1 \times 10^1$ ; $M = 1 \times 10^2$

<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>	
Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-55 oder -56
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: $m = 1 \times 10^2$ ; $M = 1 \times 10^3$
	Graved Lachs: $m = 1 \times 10^2$ ; $M = 1 \times 10^3$
	Seefische: nicht spezifiziert

<b>Salmonellen</b>	
Bestimmungsmethode	Methode L 00.00-20 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	Räucherlachs: $m =$ nicht spezifiziert; $M =$ nicht nachweisbar in 25g
	Graved Lachs: $m =$ nicht spezifiziert; $M =$ nicht nachweisbar in 25g
	Seefische: $m =$ nicht spezifiziert; $M =$ nicht nachweisbar in 25g

**Programm 2.3 Mikrobieller Status von Teigwaren aus Kleinbetrieben**

Art des zu beprobenden Erzeugnisses	Teigwaren aus Kleinbetrieben
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Handwerkliche Hersteller

Angaben zur Durchführung bzgl. der Pflichtparameter:

Zur Durchführung hinsichtlich *Salmonella ssp.*

Bestimmungsmethode	Methode L 02.00-8 nach § 64 LFGB, EN/ISO-Norm 6579 in der jeweils aktuellen Fassung oder eine gleichwertige, von den zuständigen Behörden anerkannte Methode
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = nicht spezifiziert; M = nicht nachweisbar in 25g

Zur Durchführung hinsichtlich Koagulase-positiver Staphylokokken

Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-55 oder -56 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = $1 \times 10^4$ ; M = $1 \times 10^5$

Angaben zur Durchführung bzgl. der zusätzlichen, freiwilligen Parameter:

Zur Durchführung hinsichtlich *Bacillus cereus*

Bestimmungsmethode	
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = $1 \times 10^4$ ; M = $1 \times 10^5$

Zur Durchführung hinsichtlich *Clostridium perfringens*

Bestimmungsmethode	
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = $1 \times 10^4$ ; M = $1 \times 10^5$

Zur Durchführung hinsichtlich *Escherichia coli*

Bestimmungsmethode	ISO 16649-1 oder 2
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = 1 x 10 <sup>3</sup> ; M = nicht spezifiziert

Zur Durchführung hinsichtlich *Enterokokken*

Bestimmungsmethode	
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE*/g]	m = 1 x 10 <sup>4</sup> ; M = nicht spezifiziert

\* KbE: Kolonie bildende Einheiten

**Programm 2.4: Mikrobieller Status von Sahne in Aufschlagautomaten**

Art des zu beprobenden Erzeugnisses	Je eine Probe der Ausgangs-Sahne, eine Probe der ungeschlagenen Sahne aus dem Automaten und einer Probe der geschlagenen Sahne
Allgemeine Anmerkung zu den Bestimmungsmethoden	Es sollte die jeweils aktuellste Fassung der aufgeführten Methoden oder eine gleichwertige, von den zuständigen Behörden anerkannte Methode verwendet werden.
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Gastronomie (z.B. Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen)

Angaben zur Durchführung bzgl. der Pflichtparameter:

<b>Sensorik</b>	
Bestimmungsmethode	Methode L 00.90-6 nach § 64 LFGB

<b>Gesamtkeimzahl [Aerobe mesophile Keimzahl (einschließlich Milchsäurebakterien)]</b>	
Bestimmungsmethode	Methode L.02.00-5 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM <sup>3</sup> [KbE/g]	m = $1 \times 10^6$ ; M = nicht spezifiziert

<b>Enterobacteriaceen</b>	
Bestimmungsmethode	ISO 21528-1

<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>	
Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-55 oder -56 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^2$ ; M = $1 \times 10^3$

<sup>3</sup> Die für das Programm angegebenen Richt- und Warnwerte der DGHM beziehen sich auf (frische) aufgeschlagene Sahne und nicht auf flüssige Sahne.

<b>Salmonellen</b>	
Bestimmungsmethode	Methode L 02.00-8 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = nicht spezifiziert; M = nicht nachweisbar in 25g

Angaben zur Durchführung bzgl. der zusätzlichen, freiwilligen Parameter:

<b>Coliforme Keime</b>	
Bestimmungsmethode	Methoden L 02.00-2 oder -3 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^3$ ; M = $1 \times 10^5$

<b>Pseudomonaden</b>	
Bestimmungsmethode	VDLUFA-MB-Methode M7.12.2 (Koloniezählverfahren mit CFC-Selektivagar)
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^3$ ; M = nicht spezifiziert

**Programm 2.5: Verotoxin bildende E. coli in streichfähigen Rohwürsten**

Art des zu beprobenden Erzeugnisses	Streichfähige Rohwürste bei Probeneingang und kurz vor Erreichen des Haltbarkeitsdatums
Zu bestimmende Mikroorganismen	Verotoxin bildenden <i>Escherichia coli</i>
Bestimmungsmethode	Anreicherung, Screening über PCR, Isolierung der VTEC aus den positiven Screeningproben (zur Methodik siehe DIN 10118 und § 64 LFGB L 07.18-1). Sollte eine andere Methode verwendet werden, so sollte sie mindestens der Qualität den vorgenannten entsprechen.
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Handwerkliche Hersteller, Handel

**Programm 2.6: Untersuchung von Tofu auf Koloniezahl, Salmonellen, coag. pos.  
Staphylokokken, paesumpt. *Bacillus cereus*, Enterobacteriaceae**

Art des zu beprobenden Erzeugnisses	Tofu
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Hersteller, Handel

Zur Durchführung hinsichtlich *Salmonella ssp.*:

Bestimmungsmethode	Methode L 02.00-8 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = nicht spezifiziert; M = nicht nachweisbar in 25g

Zur Durchführung hinsichtlich koagulase-positiver Staphylokokken

Bestimmungsmethode	Methoden L 00.00-55 oder -56 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^2$ ; M = $1 \times 10^3$

Zur Durchführung hinsichtlich *Bacillus cereus*

Bestimmungsmethode	Methode L 00.00-33 (nach DIN EN ISO 7932) nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^3$ ; M = $1 \times 10^4$

Zur Durchführung hinsichtlich *Enterobacteriaceae*

Bestimmungsmethode	ISO 21528-1
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^4$ ; M = $1 \times 10^5$

Zur Durchführung hinsichtlich Gesamtkeimzahl (*Aerobe mesophile, einschließlich Milchsäurebakterien*)

Bestimmungsmethode	Methode L.02.00-5 nach § 64 LFGB
Richt- und Warnwerte der DGHM [KbE/g]	m = $1 \times 10^7$

**Programm 2.7: Überprüfung der Qualität und mikrobiologischen Beschaffenheit von abgepacktem Mozzarella in Kleinverbraucherpackungen vom Hersteller bzw. aus dem Handel**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Mozzarella-Käse (Bällchen oder Blöcke) aus Kuhmilch und Büffelmilch
Zu bestimmende Mikroorganismen	Sensorische Prüfung und mikrobiologische Parameter nach Anlage 6 der Milchverordnung bei Probeneingang und kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, zusätzlich Hefenzahl und Pseudomonaden.
Bestimmungsmethode	Sensorische Prüfung und mikrobiologische Parameter nach Anlage 6 der Milchverordnung bei Probeneingang und kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums, zusätzlich Hefenzahl und Pseudomonaden.
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenherkunft	Es sollten Kleinverbraucherpackungen bis 400 g beim Hersteller oder im Einzelhandel entnommen werden. Neben Kuhmilchkäse soll auch Büffelmilchkäse einbezogen werden. Es sind mindestens zwei Packungen erforderlich, da die Untersuchungen nach Probeneingang und kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums erfolgen sollten.

**Programm 2.8: Campylobacter jejuni/coli in Schweinefleischzubereitungen und Hackfleisch für den Rohverzehr**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Schweinefleischzubereitungen und Hackfleisch für den Rohverzehr
Zu bestimmende Mikroorganismen	Campylobacter jejuni/coli
Bestimmungsmethode	ISO 10272, Ausgabe:1995-10 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von thermotoleranten Campylobacter oder eine vergleichbare, validierte Methode
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Einzelhandel, Großhandel

**Programm 2.9: Untersuchung von pulverförmiger Säuglingsnahrung auf Enterobacter sakazakii**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Pulverförmige Säuglingsnahrung
Zu bestimmende Mikroorganismen	Enterobacter sakazakii
Bestimmungsmethode	ISO/DTS 22964
Weitere Anforderungen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Wenn möglich Beprobung beim Hersteller, ansonsten auch im Handel

**Programm 3.1: Antimikrobiell wirksame Substanzen in Textilien**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Textilien mit direktem Hautkontakt Hemden, Hosen, T-Shirts, Wäsche, Strümpfe
Matrixcodes	
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Triclosan, Tri-, Tetra-, Pentachlorphenol, Isothiazolinone, o- Phenylphenol, Triclocarban, 4- Chlor-m-kresol, Tribromphenol
Bestimmungsmethode	Abhängig von der Stoffgruppe vorzugsweise Methode nach § 64 LFGB, ansonsten validierte Hausmethoden
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Hersteller, Einzelhandel, Großhandel

**Programm 3.2: Allergene Duftstoffe in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Flüssigwaschmittel, Weichspüler, Textilerfrischer, Bügelwasser und andere Pflegemittel
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Amylcinnamal, Benzylalkohol, Cinnamylalkohol, Citral, Eugenol, Hydroxycitronellal, Isoeugenol, Amylcinnamylalkohol, Benzylsallylat, Cinnamal, Cumarin, Geraniol, Hydroxy-Methylpentylcyclohexencarboxaldehyd, Anisylalkohol, Benzylcinnamat, Farnesol, 2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldehyd, Linalool, Benzylbenzoat, Citronellol, Hexylcinnamaldehyd, d-Limonen, Methylheptincarboxat, 3-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-on, Eichenmoos- und Baummoosextrakt, Baummoosextrakt
Bestimmungsmethode	Hausmethoden
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Hersteller, Handel

**Programm 3.3: Jodpropinylbutylcarbamat (JPBC) in kosmetischen Mitteln**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Kosmetische Mittel; rinse-off-, leave-on Produkte
Matrixcodes	
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Jodpropinylbutylcarbamat (JPBC)
Bestimmungsmethode	<p>Methode wurde im Rahmen § 64 LFGB-AG im kleinen Rundversuch zwischen einigen Untersuchungsläbtern getestet. Methoden unterscheiden sich geringföugig, lieferten aber alle gute Ergebnisse. Methodenabgleich ist noch nicht erfolgt.</p> <p>In Freiburg wird die Bestimmung folgendermaßen durchgeföhrt: Nach Extraktion der Probe mit Methanol wird JPBC mittels LC-MS/MS quantitativ bestimmt. (Methodenentwurf CVUA FR liegt bei).</p>
Bestimmungsgrenzen	<p>Bestimmungsgrenze: 10 ppm</p> <p>Nachweisgrenze: 5 ppm</p>
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	wenn möglicb Hersteller, ansonsten Einzelhandel

**Programm 3.4: Antimikrobiell wirksame Substanzen (AWS) in Leder**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Antimikrobiell wirksame Substanzen (AWS) in Ledererzeugnissen: Leder-Gürtel, -Handschuhe, -Schuhe, -Geldbörsen, -Brustbeutel
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Pentachlorphenol (PCP) (Pflichtprogramm), wahlweise weitere AWS: 4-Chlor-m-kresol (4-Chlor-3-methylphenol) o-Phenylphenol (2-Hydroxybiphenyl, Biphenyl-2-ol) 2-(Thiocyanomethylthio)benzothiazol [TCMTB] 4-Nitrophenol
Bestimmungsmethode	PCP: Methode B 82.02-8 nach § 64 LFGB  weitere AWS: "In House-Methode CVUA Freiburg", Prinzip: Dichlormethanextraktion, HPLC-DAD
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	wenn möglich Hersteller oder Großhandel, ansonsten Einzelhandel
Probenumfang	40 Lederproben
Menge der Einzelprobe	jeweils ein Erzeugnis bzw. ein Paar, bei Meterware (Gürtelmateri- al) ca. 50 cm

**Programm 3.5: Phthalate und ESBO in Twist-off-Deckeln**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Twist-off-Deckel; ölhaltige Lebensmittel, die in Gläsern mit Twist-off-Deckeln verpackt sind
Matrixcodes	861029 „Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Metall lackiert/beschichtet“ und ggf. Matrixcode des ölhaltigen Lebensmittels
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Phthalate (Pflichtprogramm) ESBO (sofern Analytik in den Ländern vorhanden)
Bestimmungsmethode	<u>Phthalate</u> : <i>Fiselier, K., Biedermann, M., &amp; Grob, K. (2005) Injector-internal thermal desorption from edible oils. Part 2, chromatographic optimization for the analysis of migrants from food packaging material. Journal of Separation Science (in press)</i> <u>ESBO</u> : <i>Fankhauser-Noti, A., Fiselier, K., Biedermann-Brem, S., &amp; Grob K. (2005) Epoxidized Soy Bean Oil (ESBO) migrating from the gaskets of lids into food packed in glass jars: analysis by on-line liquid chromatography-gas chromatography (LC-GC). Journal of Chromatography A (in press)</i>
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Hersteller von Twist-off-Deckeln, Lebensmittelhersteller

**Programm 3.6: Primäre aromatische Amine (PAA) in Küchenutensilien aus Polyamid**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Küchengeräte allgemein Löffel, Kartoffelstampfer, Pfannenwender, Schöpfkellen Kunststoffkaffebecher
Matrixcodes	
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Primäre aromatische Amine (PAA)
Bestimmungsmethode	HPLC-Methode nach B. Brauer, T. Funke (2002) Spezifische Migration primärer aromatischer Amine in wässrigen Migraten von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff, DLR 98 (405-411)
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Importeure und kleinere Hersteller, Handel (Schwerpunkt der Herkunftsländer aus Fernost)

**Programm 3.7: Abgabe von Blei und Cadmium aus Keramikgefäßen**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Keramikgegenstände
Matrixcodes	
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Blei Cadmium
Bestimmungsmethode	Methode L 80.03 nach § 64 LFGB
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Importeure, Hersteller, Einzelhandel, Großhandel

**Programm 3.8: Formaldehyd in Holzpuzzle und Steckspielen für Kinder**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Behandeltes Holzspielzeug
Matrixcodes	
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Formaldehyd
Bestimmungsmethode	WKI-Flaschenmethode nach E. Roffael, Fraunhofer-Institut für Holzforschung, Braunschweig, September 1988
Bestimmungsgrenzen	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	2006
Probenahmestelle	Importeure, Hersteller, Einzelhandel, Großhandel

**Anlage 3**

(zu § 4)

**Anforderungen an die Durchführung der Programme zu Betriebsüberprüfungen****Programm 4.1 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln****Rechtsgrundlage:** Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002**Tabelle 4.1.1: Anforderungen**

<b>Methode</b>	Externes Verfahrensaudit
<b>Zeitpunkt</b>	2006
<b>Zeitraum</b>	3 aufeinander folgende Monate (frei wählbar)
<b>Art der zu überprüfen- den Betriebe</b>	Kellereien, Mostereien und Fruchtsafthersteller

An das Bundesamt zu übermittelnde Informationen, für die das Bundesamt ein geeignetes Datenformat zur Verfügung stellt:

- Name und Anschrift des beprobten Unternehmens \*), Art der zu prüfenden Erzeugnisse,
- Name und Anschrift des Lieferanten \*), Art der gelieferten Erzeugnisse,
- Name und Anschrift des Abnehmers \*), Art der gelieferten Erzeugnisse,
- Datum der Lieferung/der Abgabe,
- Umfang oder Menge,
- gegebenenfalls Nummer der Charge,
- genauere Beschreibung des Erzeugnisses (z. B. vorverpackte oder lose Ware, rohes oder verarbeitetes Erzeugnis).

Angaben, soweit sie im Betrieb vorliegen:

- firmeninternes Rückverfolgbarkeitskonzept,
- Möglichkeit firmeninterner Rückverfolgbarkeit,
- Einbindung des Unternehmens in ein stufenübergreifendes Qualitätsmanagement-(QM-)System.

\*) gegebenenfalls auch in anonymisierter Form

**Programm 4.2: GVO-Kennzeichnung und Nachweis in Lebensmitteln  
(Betriebsüberprüfung, Probenahme und Untersuchung)**

**Rechtsgrundlagen:** Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

**Tabelle 4.2.1: Anforderungen**

Art der zu überprüfenden Betriebe	Priorität *)	Inhalt der Betriebsüberprüfung
Importeure und Erstverarbeiter von Rohstoffen aus Soja, Mais und Raps.	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überprüfung der Kennzeichnungsanforderungen</li> <li>- Prüfung und Erfassung der Kontrollsysteme</li> <li>- Ermittlung der Herkunft</li> <li>- Nachweis der technischen Vermeidbarkeit</li> <li>- Probenahme, falls ein Nachweis von gentechnisch veränderten Bestandteilen möglich</li> </ul>
Betriebe, die Verarbeitungserzeugnisse aus Soja, Mais oder Raps herstellen und weiterverarbeiten sowie Importeure derartiger Erzeugnisse, insbesondere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hersteller und Verarbeiter von Sojaproteinisolaten und Sojalecithin</li> <li>- Hersteller von Babynahrung</li> <li>- Hersteller anderer diätetischer Lebensmittel</li> <li>- Stärkehersteller</li> <li>- Hersteller und Verarbeiter von Stärkeverzuckerungserzeugnissen</li> <li>- Importeure von Soja- und Maiserzeugnissen</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überprüfung der Kennzeichnungsanforderungen</li> <li>- Prüfung und Erfassung der Kontrollsysteme</li> <li>- Ermittlung der Herkunft</li> <li>- Probenahme, falls ein Nachweis von gentechnisch veränderten Bestandteilen möglich</li> <li>- Ermittlung der Produktionsweise</li> </ul>

\*) Priorität 1: Die angegebenen Betriebsarten sind bevorzugt für eine Betriebsüberprüfung auszuwählen

Priorität 2: Die angegebenen Betriebsarten sind nachrangig für eine Betriebsüberprüfung auszuwählen

Tabelle 4.2.2: Für den Programmteil Betriebsüberprüfungen - an das Bundesamt zu übermittelnde Daten

Betriebsart	1. Anzahl der überprüften Betriebe	2. Anzahl der Betriebe, die Erzeugnisse vertreiben oder verarbeiten, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt werden	3. Übermittlung von Daten zu Eigenkontrollsystemen der Betriebe nach 1.			
			3.1 Anzahl der Betriebe mit eigenen Untersuchungsergebnissen und/oder Zertifikaten zu gentechnischen Veränderungen	3.2 Anzahl der Betriebe nach 3.1, die diese Nachweise erbringen können	3.3 Anzahl der Betriebe, in denen die Nicht-Anwendung gentechnischer Verfahren hervorgehoben wird, wie "Ohne Gentechnik", "Bio", "Öko" oder "Non-GMO"	3.4 Anzahl der Betriebe, in denen die Nichtanwendung gentechnischer Verfahren mittels IP-System zertifiziert ist
A: Importeure und Erstverarbeiter von Rohstoffen auf der Basis von Soja, Mais und Raps B: Hersteller von verarbeiteten Erzeugnissen aus Soja, Mais und Raps						

Betriebsart	4. Anzahl der entnommenen Proben	5. Anzahl der Betriebe nach 2., die die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gem. Art. 4 und 5 der VO (EG) Nr. 1830/2003 eingehalten haben	6. Anzahl der Betriebe nach 2., die die Anforderungen an die GVO-Kennzeichnungen eingehalten haben	7. Getroffene Maßnahmen bei Verstößen gegen die Rückverfolgbarkeit und die GVO-Kennzeichnung	keine	mündliche Verwarnung	schriftliche Verwarnung	verbesserte innerbetriebliche Überwachung gefordert	Verwaltungsanktion	Gerichtliche Sanktion
A: Importeure und Erstverarbeiter von Rohstoffen auf der Basis von Soja, Mais und Raps										
B: Hersteller von verarbeiteten Erzeugnissen aus Soja, Mais und Raps										

**Tabelle 4.2.3: Für den Programmteil Probenahme und Untersuchung**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Erzeugnisse aus Betrieben nach Tabelle zu Betriebsüberprüfungen, in denen ein Nachweis von gentechnisch veränderten Bestandteilen möglich ist
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Nachweis und quantitative Bestimmung zugelassener und nicht zugelassener GVO-Bestandteile
Bestimmungsmethode	Validierte Methoden zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von zugelassenen und nicht zugelassenen GVO gemäß Empfehlung des Bundesamtes nach § 5 AVV BÜp 2006
Weitere Anforderungen an die Probenahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empfehlung der Kommission (2004/787/EG) vom 4. Oktober 2004 für eine technische Anleitung für Probenahme und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestelltem Material als Produkte oder in Produkten im Kontext der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003</li> <li>- Probenahmeschema des ALS auf der Grundlage des Normentwurfs prEN ISO 21568 (06/2003)</li> </ul>
Analytische Leistungskriterien	
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	Probenahme bei Importeuren und Erstverarbeitern von Rohstoffen, wenn gv-freie Ware verfügbar
Probenahmestelle	Siehe Tabelle 4.2.1

**Programm 4.3 Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen bei tiefgefrorenen Lebensmitteln während des Versands und im Einzelhandel**

**Tabelle 4.3.1: Anforderungen**

<b>Methode</b>	Betriebsüberprüfung
<b>Zeitpunkt</b>	2006
<b>Zeitraum</b>	ganzjährig
<b>Art der zu überprüfenden Betriebe</b>	verschiedene Betriebsarten (Gastronomie, Supermärkte, Importeure, Hersteller)

Über die Kontrolle der Einhaltung der ununterbrochenen Kühlkette liegt den Ländern umfangreiches Datenmaterial vor. Ziel dieses Programms ist es, Daten nach einem einheitlichen Muster zu erheben, um einen Überblick über das gesamte Bundesgebiet zu gewinnen.

**Programm 4.4 Allergenkennzeichnung**

**Rechtsgrundlagen:** Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vom 15. Dezember 1999, zuletzt geändert durch Verordnung vom 10.11.2005 (BGBl. I S. 3160)

Richtlinie 2005/26/EG, ABl. EU Nr. L 75 vom 22.3.2005, geändert durch die Richtlinie 2005/63/EG (ABl. EU Nr. L 258 S. 3)

**Tabelle 4.4.1: Anforderungen**

<b>Art der zu überprüfenden Betriebe</b>	<b>Priorität</b>	<b>Inhalt der Betriebsüberprüfung</b>
Hersteller von Schokoladen und Schokoladenerzeugnissen, Betriebe, die diese Erzeugnisse weiterverarbeiten		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrolle der Umsetzung der neuen Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln die Zutaten enthalten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können</li> <li>- Erfragen von Maßnahmen zur Verhinderung von sog. „Cross Contacts“ (unbeabsichtigte oder technisch unvermeidbare Kontamination mit allergenen Stoffen)</li> </ul> <p>Das Bundesamt stellt einen geeigneten Fragebogen zur Verfügung</p>

Tabelle 4.4.2: Für den Programmteil Betriebsüberprüfungen - an das Bundesamt zu übermittelnde Daten

Betriebsart	1. Anzahl der überprüften Betriebe	2. Anzahl der Betriebe, die Zutaten einsetzen, die unter die sog. Allergenkennzeichnungen fallen	3. Anzahl der Betriebe von 1., die einen freiwilligen Hinweis auf allergene Bestandteile auf ihren Verpackungen angeben	Anzahl der Betriebe von 3., die das Vorhandensein von unbeabsichtigten oder technisch unvermeidbaren Kontaminationen mit allergenen Stoffen durch Untersuchungergebnisse belegen können	Anzahl der entnommenen Proben
A: Hersteller von Schokoladen oder Schokoladenerzeugnissen					
B: Hersteller von verarbeiteten Produkten aus Schokolade und Schokoladenerzeugnissen					

Betriebsart	7. Getroffene Maßnahmen bei Verstößen gegen die sog. Allergen- zeichnung					
	keine	mündliche Verwar- nung	schriftliche Verwar- nung	verbesserte innerbetriebli- che Überwa- chung gefor- dert	Verwal- tungs- sankti- on	Gericht- liche Sanktion
A: Hersteller von Schokoladen oder Schokoladenerzeugnis- sen						
B: Hersteller von ver- arbeiteten Produkten aus Schokolade und Schokoladenerzeugnis- sen						

**Tabelle 4.4.3: Für den Programnteil Probenahme und Untersuchung**

Art der zu beprobenden Erzeugnisse	Schokoladen und Schokoladenerzeugnisse, Produkte von Betrieben, die diese Erzeugnisse weiterverarbeiten
Stoffe, die in den Erzeugnissen analytisch zu erfassen sind	Nachweis allergener Bestandteile bzw. Bestandteile, die andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können
Bestimmungsmethode	Methode 00.00-69 (Erdnussproteine) nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Analytische Leistungskriterien	Nachweisgrenze < 10 mg/kg
Probenahmegebiet	
Probenahmezeitraum	
Probenahmestelle	Siehe Tabelle 4.4.1