

Inhaltsverzeichnis

Bundesweiter Überwachungsplan 2008

1. Rechtliche Grundlage	5
2. Organisation und Verlauf.	5
3. Programm 2008	5
4. Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe	7
4.1 Ochratoxin A in Gewürzen und Gewürzmischungen/-zubereitungen	7
4.2 Marine Biotoxine in Muscheln und Muschelerzeugnissen	7
4.3 Perfluorierte Chemikalien (PFC) in bestimmten Lebensmitteln	13
4.4 Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle in inländischen Bioprodukten	16
4.5 <i>trans</i> -Fettsäuren in Lebensmitteln	19
4.6 Jodgehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung	21
4.7 Auslobung von Vanille in Vanilleeis, Vanillepudding und Vanillesoßen ..	23
4.8 Süßstoffe in Süßwaren ohne Zuckerzusatz	24
4.9 Auslobung „Zuckerarm“, „Zuckerfrei“ und „Ohne Zuckerzusatz“ nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in relevanten Erzeugnissen	25
4.10 Kenntlichmachung von Oberflächenbehandlungsmitteln bei Zitrusfrüchten	27
4.11 Gewebliche und substanzielle Zusammensetzung von Geflügel-Brühwürsten	29
5. Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen.....	30
5.1 <i>Listeria</i> in Sauermilchkäse	30
5.2 Pathogene Mikroorganismen in Wildfleisch.....	30
5.3 Mikrobiologische Beschaffenheit von asiatischen Trockenpilzen	31
5.4 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepacktem Frischfleisch	32
5.5 Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit von im Einzelhandel in Fertigpackungen abgepackten Brühwurstwaren.....	35
5.6 Mikrobiologischer Status von Fischereierzeugnissen	37
6. Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetika	38
6.1 Abgabe von <i>N</i> -Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen aus Luftballons.....	38
6.2 Flammschutzmittel in textilen Spielwaren und Kinder-Nachtwäsche	39
6.3 Nickelabgabe aus Ohrsteckern und Piercingschmuck	41
6.4 PAK in verbrauchernahen Produkten aus Elastomeren (Gummi) und weichen Kunststoffen	42
6.5 Toluol in Nagellack	44
6.6 Teebaumöl in kosmetischen Mitteln	44
7. Betriebskontrollen	46
7.1 Hygiene bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen	46
7.2 Hygiene bei Geflügelfleischdöner-Verkaufsstellen.	49
7.3 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Speiseeis auf Milchbasis	49
7.4 Hygiene bei der Herstellung und Behandlung von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	52
8. Zitierte Gesetzgebung	55
9. Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen	56
10. Abkürzungsverzeichnis	58