

Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Grundlagen	1
2	Organisation und Verlauf	3
3	Programme 2014	5
4	Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren	9
4.1	Chemische Untersuchung von Grünkern auf Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren, Chrysen	9
4.1.1	Ausgangssituation	9
4.1.2	Ziel	9
4.1.3	Ergebnisse	9
4.1.4	Schlussfolgerungen	10
4.2	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, deren Kennzeichnung „Rindfleisch“ aufweist, auf andere, nicht deklarierte Tierarten (außer Pferdefleisch)	10
4.2.1	Ausgangssituation	10
4.2.2	Ziel	10
4.2.3	Ergebnisse	10
4.2.4	Schlussfolgerungen	10
4.2.5	Literatur	10
4.3	Untersuchung von Fertiggerichten, deren Kennzeichnung „Rindfleisch“ aufweist, auf andere, nicht deklarierte Tierarten (außer Pferdefleisch)	10
4.3.1	Ausgangssituation	10
4.3.2	Ziel	10
4.3.3	Ergebnisse	11
4.3.4	Schlussfolgerungen	11
4.3.5	Literatur	11
4.4	Trans-Fettsäuren in Feinen Backwaren und Margarinen	11
4.4.1	Ausgangssituation	11
4.4.2	Ziel	11
4.4.3	Ergebnisse	11
4.4.4	Schlussfolgerungen	15
4.4.5	Literatur	15
4.5	T-2- und HT-2-Toxin in Getreide	15
4.5.1	Ausgangssituation	15
4.5.2	Ziel	15
4.5.3	Ergebnisse	15
4.5.4	Schlussfolgerungen	19
4.5.5	Literatur	19

4.6	Selen in bilanzierten Diäten, die für Säuglinge bestimmt sind	19
4.6.1	Ausgangssituation	19
4.6.2	Ziel	19
4.6.3	Ergebnisse	19
4.6.4	Schlussfolgerungen	20
4.7	Verarbeitung von Separatorenfleisch in feinzerkleinerter Brühwurst mit hervorhebenden Qualitätsangaben	20
4.7.1	Ausgangssituation	20
4.7.2	Ziel	20
4.7.3	Ergebnisse	20
4.7.4	Schlussfolgerungen	21
4.7.5	Literatur	21
4.8	Rückstände von Antibiotika in Fischen aus Aquakultur aus Drittländern (außer Lachs)	21
4.8.1	Ausgangssituation	21
4.8.2	Ziel	22
4.8.3	Ergebnisse	22
4.8.4	Schlussfolgerungen	23
4.9	Nitrat in Rucola	23
4.9.1	Ausgangssituation	23
4.9.2	Ziel	23
4.9.3	Ergebnisse	23
4.9.4	Schlussfolgerungen	24
4.9.5	Literatur	24
5	Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen	25
5.1	Mikrobiologischer Status von Schlagsahne aus Sahneautomaten	25
5.1.1	Ausgangssituation	25
5.1.2	Ziel	25
5.1.3	Ergebnisse	25
5.1.4	Schlussfolgerungen	25
5.1.5	Literatur	25
5.2	Mikrobiologisch-hygienische und sensorische Beschaffenheit von trocken gereiftem, verkaufsfertig zugeschnittenem Rindfleisch („Dry Aged Beef“)	28
5.2.1	Ausgangssituation	28
5.2.2	Ziel	28
5.2.3	Ergebnisse	28
5.2.4	Schlussfolgerungen	28
6	Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	31
6.1	Nickelabgabe aus Modeschmuck/Piercingschmuck	31
6.1.1	Ausgangssituation	31
6.1.2	Ziel	31
6.1.3	Ergebnisse	31
6.1.4	Schlussfolgerungen	33
6.1.5	Literatur	33
6.2	Chrom (VI) und Azofarbstoffe in Bedarfsgegenständen aus Leder mit Körperkontakt	33
6.2.1	Ausgangssituation	33
6.2.2	Ziel	33

6.2.3	Ergebnisse	33
6.2.4	Schlussfolgerungen	35
6.2.5	Literatur	35
6.3	Bestimmung von Panthenol in kosmetischen Mitteln bei Auslobungen mit Bezug auf ein gesteigertes Feuchthaltevermögen der Haut oder Stimulierung der Epithelisierung	35
6.3.1	Ausgangssituation	35
6.3.2	Ziel	35
6.3.3	Ergebnisse	35
6.3.4	Schlussfolgerungen	36
6.3.5	Literatur	36
6.4	Ausmaß der Freisetzung von Metallen aus Lebensmittelkontakt- materialien	36
6.4.1	Ausgangssituation	36
6.4.2	Ziel	37
6.4.3	Ergebnisse	37
6.4.4	Schlussfolgerungen	38
7	Betriebskontrollen	43
7.1	Bundesweiter Rückverfolgbarkeitstest ALL STEPS DOWN, ausgehend von einem Fleischerzeugnis	43
7.1.1	Ausgangssituation	43
7.1.2	Ziel	43
7.1.3	Ergebnisse	43
7.1.4	Schlussfolgerungen	44
8	Zitierte Gesetzgebung	47
9	Erläuterung der Fachbegriffe	49
10	Abkürzungen	53