

FOOD & HYGIENE PRAXIS

ZB MED

Z 7790 CC GREEN

2023, 1

Food & Hygiene-Praxis

Gefahren erkennen – Risiken vermeiden



Dr. Andreas Müller

Liebe Leserin, lieber Leser,

selten lag ich mit meiner Wahrnehmung so daneben wie bei den Ergebnissen des vom BMEL veröffentlichten Ernährungsreports 2022. Über 40 % der Befragten ernähren sich offenbar überwiegend vegetarisch. Mehr als 70 % der Befragten achten beim Kauf auf regionale Herkunft, so der sehr interessante Bericht. Soll ich die von mir wahrgenommene unbegrenzte Verfügbarkeit von allem immer und überall für mich neu bewerten? Oder sind die Methodik der repräsentativen Probennahme und die zugrunde liegenden Statistiken ein geeignetes Thema für einen Folgeartikel? Die Schriftleitung grübelt ...

Die Beurteilung von Rückständen von Fosetyl als Fungizid ist nicht immer ohne Tücke, wie wir in vergangenen Ausgaben schon angerissen haben. Der Praxisbericht beleuchtet die Facetten des Themas für internationale Lieferketten von Obst und gibt Hinweise für die Praxis.

Olivenöl ist bei uns sehr beliebt und nicht nur ein Produkt im Fokus von Fälschern. Aktive Anpassungen der Richtlinien für die Vermarktung und Etikettierung von nativen Olivenölen extra in Deutschland lassen aufhorchen. Wir geben die Antworten auf die neuen Fragen zur Deklaration.

In der letzten Ausgabe haben wir für Sie Informationen zu den Perfluorierten Alkylsubstanzen PFAS zusammengefasst. Seit Anfang Januar 2023 gelten nun auch für bestimmte Lebensmittel-Substanzkombinationen Grenzwerte. Die wichtigsten Beurteilungsgrundlagen fassen wir in dieser Ausgabe für Sie zusammen.

Mineralölrückstände, Hygienemaßnahmen und pathogene Keime in Lebensmitteln bleiben kritische Dauerbrenner, denen wir uns auch in dieser Ausgabe mit Praxis-tips und „Best-Practice“-Prozessen wieder widmen.

Zum Abschluss noch ein Hinweis in eigener Sache. Beginnend mit dieser Ausgabe hat die Schriftleitung der Food & Hygiene Praxis wieder einen Namen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine spannende Zeit bei der Lektüre.

Andreas Müller – Schriftleiter

Inhalt

- 2 **Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)** – Einführung von EU-Höchstgehalten und Überblick über aktuelle gesetzliche Regelungen
- 6 **Ernährungsreport 2022** – Ernährungsgewohnheiten in Deutschland
- 8 **Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionen** – Risikobasierte Anpassung der Strategie zur Reinigung und Desinfektion
- 10 **Salmonellen in Schokolade** – Best Practice zur Durchsetzung einer Nulltoleranz
- 13 **Deutsche Mineralölverordnung** – Bundesrat folgte Ablehnungsempfehlung des Wirtschaftsausschusses
- 15 **Natives Olivenöl extra** – Praktische Hinweise für die Vermarktung und Etikettierung in Deutschland
- 18 **Fosetyl** – „Natürliches“ Fosetyl auch wie ein Fungizid beurteilen?