

DGKJ-Kurs Pädiatrische Ernährungsmedizin

Block I: 23.-26.02.2022

Block II: 23.-26.03.2022

E-Learning-Block

DGKJ-Kurs
Pädiatrische Ernährungsmedizin 2022

E-Learning-Block



DEUTSCHE GESELLSCHAFT
FÜR KINDER- UND JUGENDMEDIZIN e.V.

Dr. Christian Borsch

Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz

Lerneinheit II | Modul 2.3

Modul	h	Thema
Lerneinheit I		
1.1	2	Grundkenntnisse des Energie-SW., d. physiol. Funktionen, Verdauung, Absorption u. endogenen Verwertung / Sport und Ernährung
1.2	2	Makro- und Mikronährstoffe
1.3	1	Prävention ernährungsbedingter Krankheiten
1.4	1	Ballaststoffe
Lerneinheit II		
2.1	1	Prä- und Probiotika
2.2	1	Lebensmittelkunde, functional food
2.3	2	Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz
2.4	1	Grundlagen der Ernährungstherapie
2.5	1	Grundlagen der Ernährungswissenschaft
Lerneinheit III		
3.1	1	Gesundheitsökonomische Aspekte
3.2	2	Berücksichtigung der Behandlungsform (z.B. Akut-klinik; Reha-, Pflegeeinrichtung, ambulant)
3.3	1	Gemeinschaftsverpflegung
3.4	2	Organisation und Qualitätssicherung der Ernährungsmedizin

Dr. Christian Borsch

Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz

Lerneinheit II | Modul 2.3

Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz

**Referent:
Dr. Christian Borsch**



Erklärung von Interessen

Hiermit erkläre ich, dass der Inhalt meines Vortrags/Seminars produkt- und dienstleistungsneutral gestaltet ist und kein Interessenkonflikt hinsichtlich Anstellungsverhältnis, Berater-bzw. Gutachtertätigkeit, Besitz von Geschäftsanteilen, Aktien oder Fonds, Patenten, Urheberrechten, Verkaufslizenzen, Honorarzahlen, Finanzierung wissenschaftlicher Untersuchungen sowie anderer finanzieller Beziehungen besteht.

Gießen, 2021-12-31

C. Borsch

Gliederung

1. Lebensmittel (01)
2. „Sichere“ LM (10)
3. LM-Sicherheit (15)
4. Zusatzstoffe (28)
5. Kennzeichnung (44)
6. unsichere LM (70)

7. Verbraucherschutz (80)
8. FSG (Besondere LM) (81)
9. Health Claims (82)
10. Zusammenfassung

Aus Urheberrechts-Gründen sind einige Beispiel-Fotos in dieser PDF-Version nicht enthalten.



Was sind „Lebensmittel“? *und* Wie müssen sie gekennzeichnet werden?

Kurze Einführung bzw. Wiederholung



Lebensmittel

- „Lebensmittel“:
alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.
- Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke [...] sowie alle Stoffe [...] die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung [...] absichtlich zugesetzt werden.
- Nicht zu „Lebensmitteln“ gehören [...] Arzneimittel, [...] Rückstände und Kontaminanten

Rechtlich verbindliche Definition nach Art. 2 der europ. VO 178/2002.

Die wesentlich enger begrenzte *traditionelle* Definition im Deutschen Lebensmittelrecht (§2 LFGB) wurde durch einen Verweis auf die *umfassendere* europ. Definition ersetzt.



VO 178/2002 Lebensmittel-Grundverordnung

„from farm to fork“

Artikel 1 (Auszug)

- [...] Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln.
- Sie gilt nicht für [...] den privaten häuslichen Gebrauch [...]

Schwerpunkte sind

- für ganz Europa einheitliche Definitionen und
- Lebensmittelsicherheit (→ EFSA)

aber auch

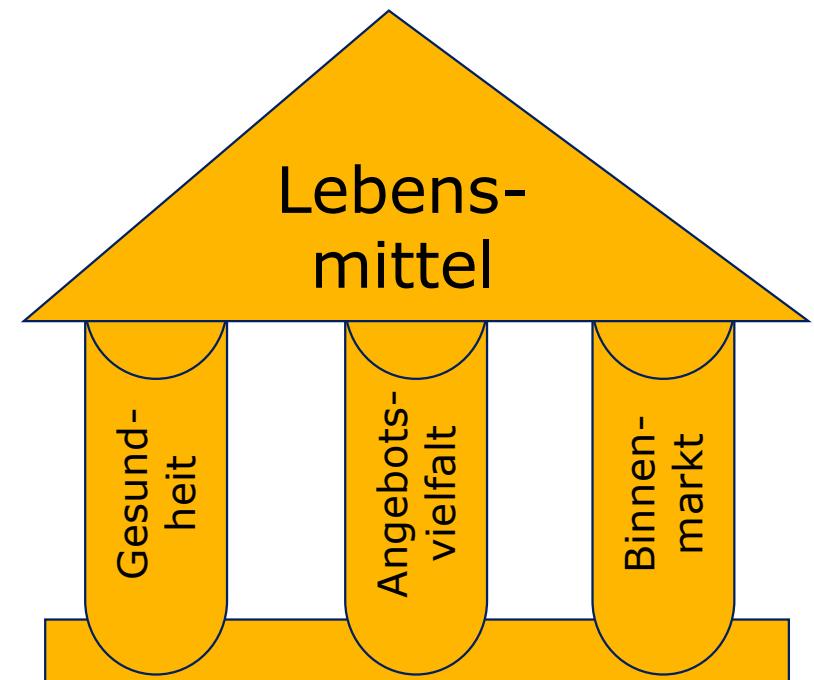
- mehr Verantwortung (auf allen Stufen) für die Lebensmittelunternehmer

**Rechtsnormen im
gekürzten Wortlaut
wiedergegeben!**



3 Säulen des LM-Rechts in der VO 178/2002

- Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen [...]
- Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse,
- wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet wird.



Eigenschaften eines Lebensmittels

- *Sicher*
d.h. gefährdet nicht die Gesundheit und ist für den Verzehr geeignet
- *Nicht irreführend*
d.h. Aufmachung, Kennzeichnung usw. führen die Verbraucher nicht in die Irre
- *Aber*
„traditionelle“ Lebensmittel dürfen weiterhin in Verkehr gebracht werden
- *Und*
Rezepturen müssen nicht offengelegt werden



VO 178/2002 – Artikel 14

(3) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind zu berücksichtigen:

- a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung [...]
- b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett [...]

(4) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind zu berücksichtigen:

- c) die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.



Unterschied Arzneimittel - Lebensmittel

- Arzneimittel (u.a. AMG)
- Zulassungsverfahren
- Wirksamkeitsnachweis
- Dosierungsempfehlung
- Lebensmittel (u.a. VO 178/02)
- Schutz der Gesundheit*
- Freier Verkehr von Waren und Dienstleistungen (Marktzugang)
- Angebotsvielfalt
- Keine Regulierung für LM des allgemeinen Verkehrs.
- Keine gesundheitsbezogenen Werbeaussagen erlaubt.



Lebensmittel mit besonderen Regelungen (*Beispiele*)

- Health Claims
(VO 1924/2006)
- LM für besondere Gruppen von Verbrauchern „FSG“
(VO 609/2013)

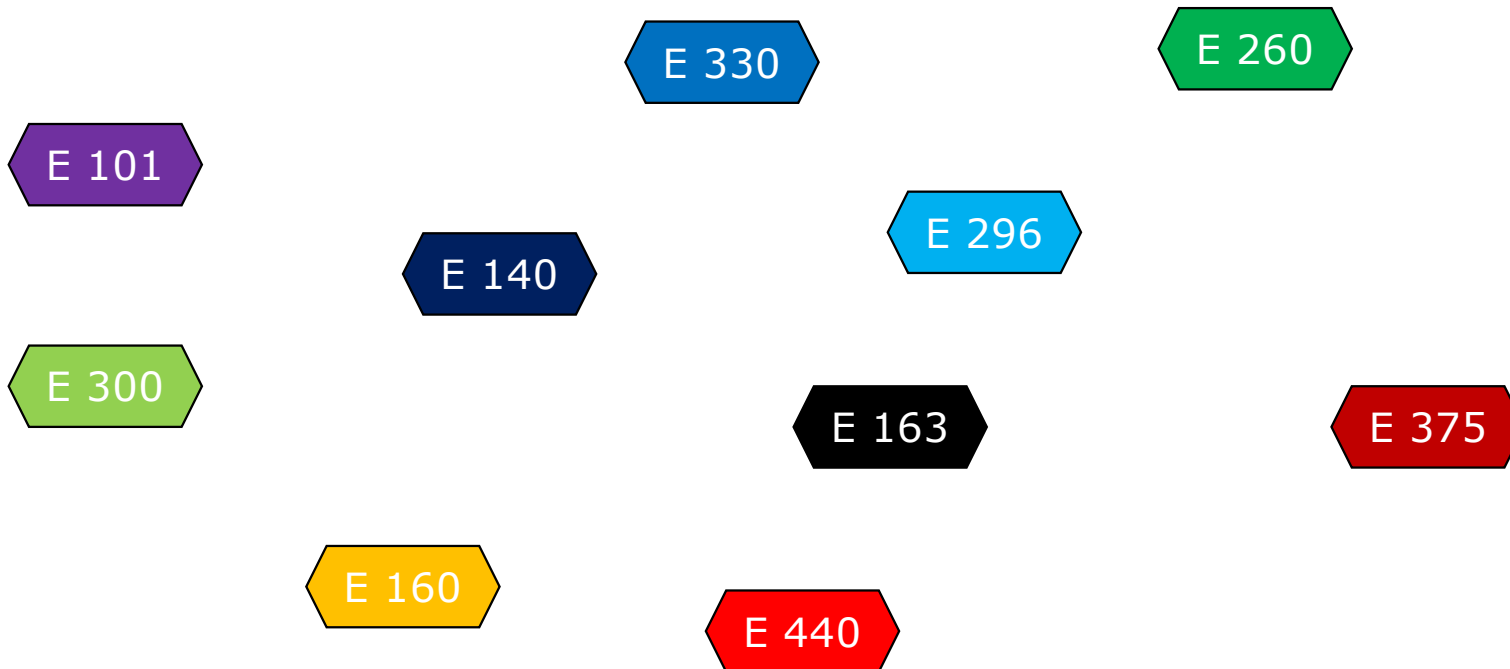


Zusatzstoffe

Farbstoffe, Konservierungsmittel und andere...



Zusatzstoffe



Zusatzstoffe - (kein) Beispiel

The screenshot shows the EFSA Newsroom website. At the top, there is a navigation bar with the EFSA logo, a language selector set to 'Deutsch DE', a search bar, and a menu with links: 'ÜBER UNS', 'NEWSROOM' (highlighted), 'THEMENBEREICHE', 'RESSOURCEN', 'PUBLIKATIONEN', and 'ANTRAGSTELLUNG'. Below this is a secondary menu with 'BETEILIGUNG' and 'KALENDER'. The main content area features a breadcrumb trail: 'Startseite / Newsroom / Titandioxid: E171 gilt bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher'. The article title is 'Titandioxid: E171 gilt bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher' in large blue font. Below the title, it says 'Published: 6. Mai 2021' and has social media sharing icons for Twitter, Facebook, and LinkedIn. A large image shows a pile of white powder (titanium dioxide) on a dark surface. To the right of the image is a sidebar titled 'Inhalt' with a link 'Häufig gestellte Fragen – Sicherheitsbewertung von Titandioxid (E171) durch die'.

ll
le
ne
e
e
äure
äure
ure
nd weitere.



Art. 3 der VO 1333/2008

- Lebensmittelzusatzstoff: ein Stoff mit oder ohne Nährwert,
- der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch
- als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und
- einem Lebensmittel aus technologischen Gründen [...] zugesetzt wird,
- wodurch er [...] zu einem Bestandteil[...].

Europ.
Definition



Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt

- § 6 LFGB Verbote für Lebensmittel-Zusatzstoffe
- (1) Es ist verboten, [...] bei [...] Lebensmitteln, [...] nicht zugelassene Lebensmittel-Zusatzstoffe [...] zu verwenden,
- § 7 LFGB Ermächtigungen für Lebensmittel-Zusatzstoffe
- [...] unter Berücksichtigung technologischer, ernährungsphysiologischer oder diätetischer Erfordernisse [...] Lebensmittel-Zusatzstoffe allgemein oder für bestimmte Lebensmittel oder für bestimmte Verwendungszwecke [...] Ausnahmen von den Verboten des § 6 Abs. 1 zuzulassen.

Deutsche
(Nationale)
Regelung



LFGB §2 (Auszug)

Den Lebensmittel-Zusatzstoffen stehen gleich...

- 2. Mineralstoffe und Spurenelemente sowie deren Verbindungen außer Kochsalz,
- 3. Aminosäuren und deren Derivate,
- 4. Vitamine A und D sowie deren Derivate.

Deutsche
(Nationale)
Regelung



VO 1333/2008 (weitere Inhalte)

Art. 11 Festlegung der Verwendungsmengen

- die geringste Dosis, die notwendig ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen

Art. 16 ... in Säuglings- und Kleinkindernahrung

- Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in Säuglings- und Kleinkindernahrung ... nur in den in ... dieser Verordnung ausdrücklich vorgesehenen Fällen verwendet werden.

Europ.
Definition



VO 1333/2008 (weitere Inhalte)

Art. 18 Migrationsgrundsatz

- Ein Lebensmittelzusatzstoff darf enthalten sein...
- in einem zusammengesetzten Lebensmittel, ... falls der Zusatzstoff in einer der Zutaten ... zugelassen ist.
- in einem Lebensmittel, das ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet wird, sofern Letzteres dieser Verordnung genügt.

Europ.
Definition



Beispiele Zulassungsliste

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
06.4.4	Kartoffelgnocchi				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1)	
	E 270	Milchsäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 330	Citronensäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 334	Weinsäure (L+)	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
06.4.5	Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	
	E 392	Extrakt von Rosmarin	250	(41) (46)	Nur in Füllungen für trockene Teigwaren Geltungsbeginn: Ab 25. Dezember 2012



Lebensmittel-Zusatzstoffe (Zusammenfassung)

- Zusatzstoffe (Z.) werden Lebensmitteln aus TECHNOLOGISCHEN Gründen zugesetzt, nicht wegen Ernährungs- oder Genusswerts.
- Es gilt Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. Z. sind grundsätzlich verboten, ausser falls ausdrücklich erlaubt (Positivliste).
- Rechtsgrundlage
§§ 6, 7 LFGB und VO 1333/2008.
- Positivliste nennt jeweils Z., Einsatzzweck und Höchstmenge.

E-Nummer?

ADHS?

Toxikologische
Überprüfung
ist Zulassungs-
voraussetzung.

Zulassungen
können auch
widerrufen
werden
(Beispiel:
Titandioxid)



Lebensmittel-Zusatzstoffe (Zusammenfassung)

- Bestimmte Nährstoffe (z.B. Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren) werden den Z. rechtlich GLEICHGESTELLT, weil technologischer Einsatz möglich (z.B. Färben von LM) oder um „Überdosierung“ zu vermeiden.
- Für Z. einschl. gleichgestellter Stoffe (z.B. Vitamin D) können – im Gegensatz zum LM des allgemeinen Verkehrs – Höchstmengen oder Anwendungsverbote festgelegt werden.

- Besonderheit *Vitamine*

Der technologische Einsatz als Z. (z.B. *Ascorbinsäure als Antioxidans*) schliesst Werbung mit Vitamingehalt („reich an Vitamin C“) aus.



- weiterhin (noch) gültige ältere Rechtsnormen, z.B. LMKV, ZZuIV

LM-Kennzeichnung

LMIV (Lebensmittel-Informations-Verordnung)
VO 1169/2011



Inhalte der VO 1169/2011

Informationen über Lebensmittel (IüL)

- Art. 3
 - (1) IüL ... Endverbrauchern ... eine fundierte Wahl und die sichere Verwendung ... geboten wird.
 - (2) Ziel [... der IüL ...] ist ... freien Verkehr von ... Lebensmitteln zu gewährleisten, wobei [...] Interessen der Erzeuger ... zu berücksichtigen sind.
- Art. 4
 - (1) [IüL enthalten u.a. ...] Zusammensetzung ... sonstigen Merkmale des Lebensmittels; Informationen zum Schutz der Gesundheit [...]
insbesondere [...] bestimmter Gruppen von Verbrauchern [...]



Inhalte der VO 1169/2011

- Art. 7
 - (1) IÜL dürfen nicht irreführend sein, insbesondere Eigenschaften, Wirkungen besondere Merkmale
 - (2) IÜL müssen ... für die Verbraucher leicht verständlich sein
 - (3) ... IÜL ... keine Vorbeugung, Behandlung ... einer ... Krankheit
 - (4) Absätze 1, 2 und 3 gelten auch für die Werbung...



Allergen-Kennzeichnung in VO 1169/2011

- Art. 9
(1) ... sind folgende Angaben verpflichtend: ...
... alle ... Zutaten ... die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen ...
- Art. 21
[Angabe von Allergenen erforderlich, auch wenn kein
Zutatenverzeichnis – ausser wenn Name des Lebensmittels eindeutig]



Anhang II der VO 2011/1169 (Stoffe ... die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen)

- Gluten
(ausser Glucosesirup, Dextrose und Ethanol auf Getreidebasis)
- Krebs
- Ei
- Fisch (ausser Gelatine)
- Erdnüsse
- Soja
(ausser raffinierte Fette, Vit.E und Pflanzensterine auf Sojabasis)
- Milch
- Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse...)
- Sellerie
- Sesamsamen
- Senf
- SO₂ (wenn > 10 mg/kg)
- Lupinen
- Weichtiere



Vorgaben zur Kennzeichnung

- Immer
 - Verkehrsbezeichnung („Fruchtsaftgetränk“)
 - Zutatenverzeichnis (einschl. Zusatzstoffe)
 - sofern zutreffend: Kenntlichmachung („mit Farbstoff“ oder Angabe von Allergenen)
- Manchmal
 - Nährwertkennzeichnung (formale Vorgaben)
 - Quantitative Inhalts-Deklaration (QUID)
- Selten
 - Besondere Verwendungs- oder Herkunftsangaben
 - Gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims)



Beispiele zur Kennzeichnung



Kennzeichnung Zufuhrempfehlungen

- cave:
- Nährwert-Angaben bzw. Angaben zur sog. „Bedarfsdeckung“ auf Lebensmitteln sind immer zwingend auf die europ. RDA-Werte* bezogen, nicht auf die Zufuhrempfehlungen der (nationalen) Fachgesellschaften (DGE u.a.).
- Europ. Höchstmengen (Upper Level) für bestimmte Nährstoffe (Vitamine, Nährstoffe) beziehen die gesamte Zufuhr (berechnet pro Tag) aus „normalen“ Lebensmitteln und sonstigen Quellen (z.B. Nahrungsergänzungsmitteln) ein. Sie sind *nicht* für ein einzelnes LM angegeben.

*NRV,
Nutrient
Reference
Value



Lebensmittel LM-Zusatzstoffe LM-Kennzeichnung

Bedeutung für die LM-Sicherheit



(un-)sichere Lebensmittel

Gefährdungen und Fehlerquellen...



„Sachkundige“ Verbraucher...?

- Traditionelles Verständnis (z.B. VO 178/2002):
- Verbraucher treffen eine SACHKUNDIGE Wahl auf Basis aller zur Verfügung gestellten Informationen, insbesondere des Zutatenverzeichnisses.
- Besondere Gruppen (von Verbrauchern) spielen nur eine Rolle, wenn das Lebensmittel speziell für diese Gruppen angeboten wird.
- NEU seit der VO 1169/2011:
- Informationen müssen (für Verbraucher) LEICHT VERSTÄNDLICH sein.
- Allergene u.a. müssen immer besonders gekennzeichnet werden.



„Fehler“ der Lebensmittelunternehmer

- Rückstände oder Kontaminanten
- Produktionsfehler / Defekte
- Verderb durch Mikroorganismen / Lagerbedingungen
- → Rückruf der Produktionscharge durch die Lebensmittelunternehmer
Tagesaktuelle Liste unter www.lebensmittelwarnung.de
- → Rückruf durch Behörden, wenn Lebensmittelunternehmer ihrer Verantwortung nicht nachkommen.



LM-Rückrufe



„Fehler“ der Verbraucher

- Ungeeignete Lagerung
- Ungeeignete Zubereitung
- Auswahl (für Kinder) ungeeigneter Lebensmittel
- Ungeeignete Verzehrsmenge oder Häufigkeit

Ungeeignete Zubereitung

z.B. zu heiss, zu lange gewässert, zu stark gewürzt/gesalzen/gesüsst, nicht ausreichend erhitzt, Hygiene-Probleme

Ungeeignete Lagerung

z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Licht, Gerüche, Lagerdauer, mikrobielle Kontamination...



Bildquelle: Henry Mühlpfordt, CC BY-SA 3.0
<<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>,
via Wikimedia Commons



„Fehler“ der Verbraucher

- Ungeeignete Lagerung
- Ungeeignete Zubereitung
- Auswahl (für Kinder) ungeeigneter Lebensmittel
- Ungeeignete Verzehrsmenge oder –häufigkeit
- Ungeeignete Kombination mit anderen Lebensmitteln oder Arzneimitteln

Ungeeignete Auswahl (für Kinder) von Lebensmitteln
z.B. Energiegehalt, Nährstoff-Relation, Inhaltsstoffe

Ungeeignete Verzehrsmenge oder –häufigkeit

Wechselwirkung zwischen Lebensmitteln
z.B. Phytat vs. Eisen
oder kompetitive Hemmung
fettl. Vitamine

Wechselwirkungen Lebensmittel – Arzneimittel
z.B. Milchprodukte vs.
Antibiotika oder Grapefruit vs.
Calciumantagonisten (CytP450)



Dr. Christian Borsch

Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz

Lerneinheit II | Modul 2.3

Verbraucherschutz

(bezogen auf Lebensmittel)



Lebensmittel für Kinder

- Spezielle Regelungen zu Nahrung für Säuglinge und Kleinkinder
→ VO 609/2013 Lebensmittel für besondere Gruppen von Verbrauchern („FSG“)
- Spezielle Positivlisten für Zusatzstoffe in Säuglings- und Kleinkindernahrung
→ §6 ZZuLV sowie Art. 16 der VO 1333/2008
- Zu den besonderen Gruppen gehören u.a. Säuglinge und Kleinkinder
- FSG ersetzen die früheren „Diätetischen Lebensmittel“
- Ansonsten kennt der Gesetzgeber keine spezielle Lebensmittel-Kategorie für (ältere) Kinder.



Lebensmittel mit gesundheitlichem Zusatznutzen

- Functional Food, also Lebensmittel mit einem über „Ernährung“ (Energieversorgung) und „Genuss“ hinausgehenden Zusatznutzen, gibt es im rechtlichen Sinne NICHT als eigene Kategorie.
- Es gelten die Werbeverbote aus §11 LFGB sowie den VO 178/2002 und VO 1169/2011 mit Erlaubnisvorbehalt (VO 1924/2006 und VO 1886/2015).



Health Claims (VO 1924/2006)

- Health Claims (VO 1924/2006)
- Bestimmte nährstoffbasierte gesundheitsbezogene Aussagen über Lebensmittel (des allg. Verkehrs) können durch EU-Kommission zugelassen werden.
- Wissenschaftl. Überprüfung (EFSA) ist eine Zulassungsvoraussetzung.
- Wortlaut der Aussagen ist vorgegeben.
- Zulassung gilt herstellerunabhängig.



EU-Verordnung 1924/2006 (Health Claims)

- Artikel 3 (Auszug)
- Nährwert- und gesundheits-bezogene Angaben (*dürfen*) nur verwendet werden, wenn sie der vorliegenden Verordnung entsprechen (*und wenn*) die verwendeten Angaben...
- nicht falsch oder irreführend (sind);
- keine Zweifel über Sicherheit oder ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;
- nicht zum übermäßigen Verzehr eines Lebensmittels ermutigen;
- nicht zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;
- nicht beim Verbraucher Ängste auslösen.



VO (EU) 1924/2006 (Forts.)

- Artikel 4 (Auszug)
- ...die Kommission (*legt*) spezifische Nährwertprofile fest, denen Lebensmittel entsprechen müssen, um nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben tragen zu dürfen,
- Die Nährwertprofile stützen sich auf wissenschaftliche Nachweise über die Ernährung und ihre Bedeutung für die Gesundheit.
- Bei der Festlegung der Nährwertprofile führt die Kommission Anhörungen der Interessengruppen, insbesondere von Lebensmittelunternehmen und Verbraucherverbänden, durch.

Mit der späteren VO (EU) 1886/2015 wurden einige Bestimmungen der VO 1924/2006 noch präzisiert.



Beispiele für zulässige gesundheitsbezogene Angaben

- Aktivkohle trägt zur Verringerung übermäßiger Blähungen nach dem Essen bei
- Biotin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei
- Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt
- Zink trägt zur Erhaltung eines normalen Testosteronspiegels im Blut bei



Beispiele für abgelehnte gesundheitsbezogene Angaben

- unverdauliche Oligo- und/oder Polysaccharide zur Förderung der Calciumaufnahme
- Lactase für eine geregelte Verdauung
- Getrocknete Pflaumen können zu einer normalen Darmfunktion beitragen



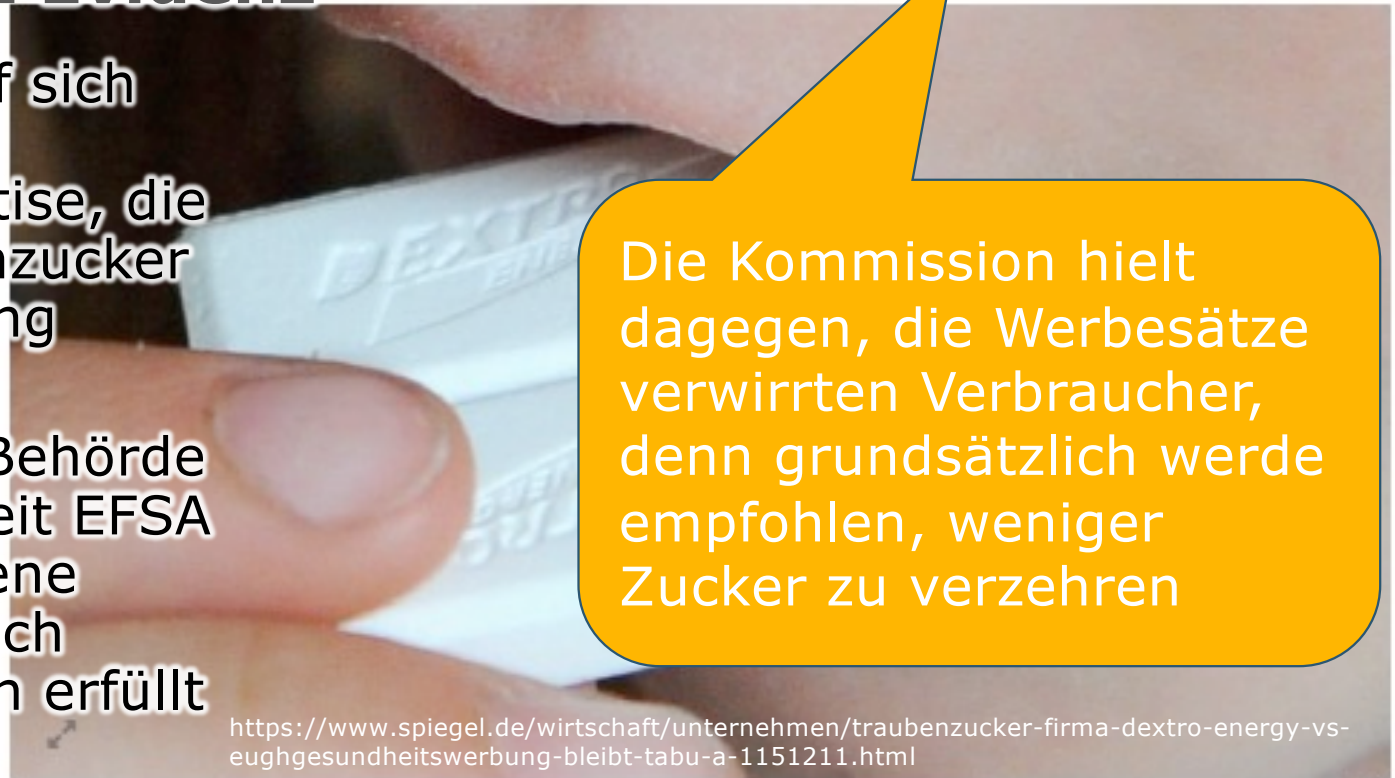
Traubenzucker H.C. abgelehnt trotz Evidenz

- Das Unternehmen berief sich unter anderem auf eine wissenschaftliche Expertise, die den Nutzen von Traubenzucker für körperliche Betätigung bestätigte.
- Selbst die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA bestätigte, dass getroffene Aussagen richtig und auch weitere formale Kriterien erfüllt seien.

Urteil gegen Dextro Energy

EU verbietet Gesundheitswerbung für Traubenzucker

Dextro Energy will seinen Traubenzucker gesund überkommen lassen. Das hat der Europäische Gerichtshof nun untersagt. Es sei unerlaubte Gesundheitswerbung - selbst wenn Aussagen stimmen.



Die Kommission hielt dagegen, die Werbesätze verwirrten Verbraucher, denn grundsätzlich werde empfohlen, weniger Zucker zu verzehren

<https://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/traubenzucker-firma-dextro-energy-vs-eughgesundheitswerbung-bleibt-tabu-a-1151211.html>

Ein Mädchen isst Traubenzucker (Archiv)

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (Zusammenfassung)

Was macht ein Lebensmittel „unsicher“?

- Unbeabsichtigte Fehler bei Herstellung oder Lagerung
(Verantwortung des Lebensmittelunternehmers → ggf. Rückruf, siehe www.lebensmittelwarnung.de)
- Ungeeignete Lagerung (nach dem Kauf) oder Zubereitung
- Auswahl (für Kinder) ungeeigneter Lebensmittel
- Ungeeignete Verzehrsmenge oder -häufigkeit
- Ungeeignete Kombination
mit anderen Lebensmitteln oder Arzneimitteln



Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (Zusammenfassung) Wer schützt die Verbraucher?

- Lebensmittel-Grundverordnung 178/2002 und Lebensmittel-Informationsverordnung 1169/2011:

- Verbraucher:innen werden durch (vorgeschriebene) Informationen über Lebensmittel in die Lage versetzt, eine SACHKUNDIGE Wahl zu treffen.

→ ABER Verbraucher:innen müssen Informationen wie das Zutatenverzeichnis oder die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auch nutzen (lesen) und verstehen.

- Spezielle zusätzliche Schutzvorschriften nur für wenige Zielgruppen, wie z.B. Kennzeichnung bestimmter Allergene oder Anforderungen für Säuglingsnahrung.



Weiterführende Literatur / Rechtsgrundlagen

- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf
- Lebensmittel-Grundverordnung 178/2002
eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1478516704861&from=DE
- Lebensmittel-Informationsverordnung 1169/2011
eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1478516772049&from=DE
- Zusatzstoff-Verordnung 1333/2008
eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1478516817282&from=DE
- Health Claims-Verordnung 1924/2006
eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&qid=1478516860365&from=DE
- VO zu Lebensmitteln für Spezielle Gruppen 609/2013
eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0609&qid=1548928289364&from=DE

Redaktionsschluss: Ende 2021

