

Hintergrund:

Rückstände und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln können sich unter den Bedingungen der Weiterverarbeitung in Industrie und Haushalt in Art und Menge verändern. Genaue Kenntnis darüber ist wichtig, um die Exposition von Verbrauchern bzw. Nutztieren über die Nahrung realistisch schätzen zu können.

Informationen sind zum einen aus direkten Untersuchungen der Gehalte im verzehrfertigen Lebens- bzw. Futtermittel verfügbar. Zum anderen können Modellstudien für bestimmte Kombinationen aus Stoff, Rohprodukt und Verarbeitungsprozess durchgeführt werden, in denen aus den Gehalten vor bzw. nach der Verarbeitung entsprechende Verarbeitungsfaktoren generiert werden. Mit solchen Faktoren können bei Kenntnis der Gehalte im Rohprodukt Gehalte im verarbeiteten Produkt errechnet werden.

Im Regelungsbereich Pflanzenschutzmittel gibt es seit vielen Jahren Aktivitäten zu Verarbeitungsfaktoren. Das BfR unterhält hierzu eine Datensammlung auf seiner Webseite. Zudem befindet sich derzeit bei der EFSA eine europäische Datenbank zu Verarbeitungsfaktoren für Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in Lebensmitteln im Aufbau.

Auch in anderen Regelungsbereichen, wie z. B. bei der Risikobewertung von Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln, sind Verarbeitungseinflüsse in der Risikobewertung zu berücksichtigen.

Der Workshop soll einen Überblick über die Bewertung von Verarbeitungseinflüssen in verschiedenen Regelungsbereichen geben und Möglichkeiten einer Harmonisierung und Zusammenführung von Verarbeitungsfaktoren aus diesen Bereichen diskutieren. Es sollen aber auch Grenzen der Aussagekraft von Verarbeitungsfaktoren aufgezeigt werden. Der Workshop soll zudem Stakeholdern die Gelegenheit geben, über ihre Erfahrungen mit der Anwendung von Verarbeitungsfaktoren zu berichten.

Veranstaltungsort:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Hörsaal
Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin (Marienfelde)

Anfahrtsbeschreibung:
www.bfr.bund.de/de/marienfelde.html

Zielhaltestelle (auf www.bahn.de, www.bvg.de)
„Nahmitzer Damm/Marienfelder Allee (Berlin)“

Anmeldung:

Teilnahmegebühr: 80 €
Anmeldung bis zum 15.10.2018 auf
www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/workshop-verarbeitungsfaktoren.html

Kontakt:

BfR-Akademie
Tel.: (030) 18 412 3456
Fax: (030) 18 412 63456
akademie@bfr.bund.de

Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
www.bfr.bund.de



BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

BfR-Workshop Bewertung von Rückständen und Kontaminanten in verarbeiteten Lebens- und Futtermitteln

25.–26. Oktober 2018, Berlin



Bundesinstitut für Risikobewertung

Donnerstag, 25. Oktober 2018

12:15–13:00 Uhr
Registrierung und Snacks

Einführung

Vorsitz: Dr. Bernd Stein,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

13:00–13:10 Uhr
Begrüßung und Einführung, Ziele des Workshops
Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des
Bundesinstituts für Risikobewertung, Berlin

13:10–13:40 Uhr
Gesetzliche Regelungen in der EU zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in verarbeiteten Lebens- und Futtermitteln
Dr. Annette Rexroth,
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Bonn

Berücksichtigung von Verarbeitungseinflüssen in der Risikobewertung

Vorsitz: Dr. Bernd Stein
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

13:40–14:10 Uhr
Die Rolle der Verarbeitung in der Risikobewertung
Karen Lindtner,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

14:10–14:40 Uhr
Processing factors for pesticide residues in food
Bruno Dujardin,
Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, Parma

14:40–15:10 Uhr
Kaffeepause

15:10–15:40 Uhr
Auswirkungen der Verarbeitung auf Mykotoxin-gehalte in getreidebasierten Lebens- und Futtermitteln
Dr. Sara Schaarschmidt,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

15:40–16:10 Uhr
Auswirkungen der Verarbeitung auf Gehalte mariner Biotoxine in Lebensmitteln
Dr. Angelika Preiß-Weigert,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

16:10–16:40 Uhr
Welchen Einfluss hat die Verarbeitung von Lebensmitteln auf den Gehalt an toxikologisch relevanten Inhaltsstoffen im verzehrsfertigen Produkt?
Dr. Benjamin Sachse,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

16:40–17:10 Uhr
Verarbeitung im häuslichen Bereich: Die BfR-MEAL-Studie
Dr. Irmela Sarvan,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

anschließend:
Get-together

Freitag, 26. Oktober 2018

Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in verarbeiteten Lebens- und Futtermitteln

Vorsitz: Dr. Magnus Jezussek
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

09:00–09:30 Uhr
Verarbeitungsfaktoren in der Praxis – Herausforderungen aus kommunikativer und juristischer Sicht
Felix Ortgies,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

09:30–10:00 Uhr
Erfahrungsbericht aus Sicht der Lebensmittelüberwachung
Dr. Magnus Jezussek,
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

10:00–10:30 Uhr
Erfahrungsbericht aus Sicht der Futtermittelüberwachung
Jörg Lay,
Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Oldenburg

10:30–11:00 Uhr
Kaffeepause

11:00–11:30 Uhr
Umgang mit Verarbeitungsfaktoren in der lebensmittelverarbeitenden Industrie
Dr. Birgit Christall,
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Berlin

11:30–11:45 Uhr
Erfahrungsbericht aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie: Beispiel Kartoffelverarbeitung
Barbara Bahn,
Agrarfrost GmbH & Co. KG, Wildeshausen

11:45–12:00 Uhr
Erfahrungsbericht aus der lebensmittelverarbeitenden Industrie: Beispiel Fruchtsaftherstellung
Judith Hausner,
Verband der Deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn

12:00–12:30 Uhr
Erfahrungsbericht aus Sicht der Futtermittelindustrie
Birgit Maier-Stein,
Deutscher Verband Tiernahrung e. V., Bonn

Was noch zu tun ist

12:30–13:15 Uhr
Podiumsdiskussion
Moderation: Dr. Frederic Müller,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

13:15–13:30
Zusammenfassung und Ausblick
Dr. Britta Michalski
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin