

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung/Summary	5
2	Zielsetzung und Organisation	14
3	Monitoringplan 2009.....	16
3.1	Lebensmittel- und Stoffauswahl für das Warenkorb-Monitoring.....	16
3.2	Lebensmittel- und Stoffauswahl für das Projekt-Monitoring.....	17
3.3	Probenahme und Analytik	18
4	Probenzahlen und Herkunft	19
5	Ergebnisse des Warenkorb-Monitorings.....	22
5.1	Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel	22
5.1.1	Lebensmittel tierischer Herkunft.....	23
5.1.2	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	24
5.2	Pharmakologisch wirksame Stoffe.....	31
5.3	Persistente Organochlorverbindungen.....	31
5.4	Leichtflüchtige chlorierte Kohlenwasserstoffe (LCKW).....	33
5.5	BTEX (Aromatische Kohlenwasserstoffe)	35
5.6	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	36
5.7	Nitromoschusverbindungen	37
5.8	Mykotoxine	38
5.8.1	Ochratoxin A	38
5.8.2	Deoxynivalenol.....	38
5.8.3	Zearalenon	39
5.9	Nitrat	40
5.10	Elemente	41
5.10.1	Blei	41
5.10.2	Cadmium	42
5.10.3	Quecksilber	44
5.10.4	Kupfer	46
5.10.5	Aluminium	47
5.10.6	Arsen	48
5.10.7	Nickel	49
5.11	Acrylamid	50
6	Ergebnisse des Projekt-Monitorings.....	52
6.1	Projekt 01: Fumonisine in Lebensmitteln.....	52
6.2	Projekt 02: Mutterkornalkaloide in Roggenerzeugnissen	53
6.3	Projekt 03: Deoxynivalenol in Weizenkleingebäck	56
6.4	Projekt 04: Ochratoxin A in löslichem Kaffee/Instant-Kaffee	57
6.5	Projekt 05: Furan in Kaffee und Kaffee-Extrakten	58
6.6	Projekt 06: Einzelstückanalyse bei Kopfsalat auf Pflanzenschutzmittelrückstände.....	59
6.7	Projekt 07: Dioxine und PCB in Leber und Muskulatur von Schafen	61
7	Übersicht der bisher im Monitoring untersuchten Lebensmittel	68
	Glossar	73
	Adressen der für das Monitoring zuständigen Ministerien und Behörden.....	82
	Übersicht der für das Monitoring zuständigen Untersuchungseinrichtungen der Länder.....	84

Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2009
Lebensmittel-Monitoring
Dombrowski, S. (Hrsg.)
2011, IV, 81 S. 7 Abb. in Farbe., Softcover
ISBN: 978-3-0348-0094-5