



Jahresbericht 2020

ÜBERWACHUNG

LEBENSMITTEL · BEDARFSGEGENSTÄNDE · KOSMETIKA

TRINKWASSER · FUTTERMITTEL



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ob Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Tabakprodukte oder Trinkwasser – die amtliche Überwachung in Baden-Württemberg prüft zum Wohl der Verbraucherinnen und Verbraucher in all diesen Bereichen genau, ob die Unternehmen die Rechtsvorgaben einhalten und die Erzeugnisse alle Anforderungen erfüllen. Denn der Schutz vor gesundheitlichen Schäden und vor Täuschung ist ein Verbraucherrecht! Der vorliegende Bericht zeigt die Bilanz des auch für die amtliche Überwachung herausfordernden Jahres 2020 und gibt mit ausgewählten Schlaglichtern einen Einblick in die vielfältige Arbeit. Zusätzliche ausführliche Informationen haben wir für Sie in unserem Internetauftritt zur Verfügung gestellt.

An dieser Stelle möchte ich insbesondere allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüber-

wachung herzlich für ihre hervorragende Arbeit danken! Die Coronasituation im Jahr 2020 hat eindrücklich gezeigt, wie wichtig eine funktionierende Verwaltung ist, und Sie tragen mit Ihrem tagtäglichen Engagement entscheidend dazu bei!

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich eine informative und kurzweilige Lektüre des Jahresberichts 2020!

Peter Hauk MdL
Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Stuttgart, im Juli 2021



Inhaltsverzeichnis

Highlights 2020	6
Lebensmittelüberwachung	
Aufbau	8
Lebensmittelüberwachung während der Corona-Pandemie	9
Betriebskontrollen und Vollzug	10
Lebensmitteluntersuchung	18
Bedarfsgegenständeüberwachung	28
Kosmetiküberwachung	32
Überwachung von Tabakerzeugnissen	36
Trinkwasserüberwachung	38
Futtermittelüberwachung	42
Links zu Portalen und Langfassungen	46
Impressum	47

Highlights

Kontrolle des Onlinehandels

Der Onlinehandel hat durch die Corona-Pandemie stark zugenommen. Daher hat die Überwachung auch im Jahr 2020 im Internet angebotene Lebensmittel, Verbraucherprodukte und Futtermittel geprüft. Zur Probenahme wurden entweder im Land ansässige Anbieter recherchiert, bei denen vor Ort eine Probe entnommen wurde oder es wurden sog. Testkäufe durchgeführt. Die Überwachung prüfte nicht nur die Zusammensetzung und die Kennzeichnung der Proben, sondern auch die Produktaufmachung auf den Bestellseiten und bei leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Smoothies, die Kühlung bei Anlieferung.

→ Mehr unter anderem auf den Seiten 14, 15 & 43

Nahrungsergänzungsmittel – verbotene Werbung mit COVID-19

Nahrungsergänzungsmittel (NEM) sind Lebensmittel und können generell weder Erkrankungen verhindern noch heilen. Jedoch nutzten einige Anbieter von NEM die Ängste in der Corona-Pandemie aus und bewarben ihre Produkte mit zweifelhaften Versprechen. Die amtliche Überwachung hat die Internetangebote von NEM auf solche verbotenen Angaben geprüft. Im Jahr 2020 fielen dabei 19 Angebote negativ auf. Meist wurde mit besonderen Techniken und Tricks ein Zusammenhang zwischen dem angebotenen NEM und einer Wirkung gegen COVID-19 hergestellt.

→ Mehr auf Seite 24

Hygiene von Scherbeneis

88 % der kontrollierten Scherbeneisbereiter wiesen einen guten Hygienestatus auf. Bei den übrigen Geräten fanden die Kontrolleure oft unhygienische Ablagerungen im Inneren der Eistransportrohre. Hier fehlte entweder das Bewusstsein, dass entsprechend angepasste Reinigungskonzepte nötig sind oder die zu reinigenden Stellen waren aus baulichen Gründen schlecht zugänglich. 15 % der 80 untersuchten Proben Crushed Ice bewertete das CVUA als mikrobiologisch auffällig. Hier wurden typische Bakterien nachgewiesen, die auf eine schlechte Betriebs- bzw. Personalhygiene hindeuten.

→ Mehr auf Seite 13



Ethylenoxid in Sesam

Ethylenoxid ist in der EU zum Entkeimen von Lebensmitteln verboten. Im Jahr 2020 traten EU-weit viele Fälle mit hohen Gehalten an Ethylenoxid bzw. seines Abbauprodukts 2-Chlorethanol in Sesamsaaten aus Indien auf. Das CVUA untersuchte in einem Sonderprogramm 22 Sesamproben. Bei fünf Proben war der Summenhöchstgehalt dieser beiden gesundheitlich bedenklichen Substanzen überschritten. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden bzw. die Lebensmittelunternehmer selbst ergriffen die notwendigen Maßnahmen, um zu hoch belastete Ware umgehend aus dem Verkehr zu nehmen.

→ [Mehr auf Seite 17](#)



Kunststoffgeschirr mit Pflanzenfasern – eine kritische Mischung

Im Handel – auch online – wird immer wieder Mehrweggeschirr angeboten, das laut Werbeversprechen ausschließlich aus Materialien wie Reishülsen oder Weizenstroh bestehen und „plastikfrei“ sein soll. Allerdings bestanden alle 17 vom CVUA untersuchten Proben aus Kunststoff, dem lediglich fein vermahlene Reishülsen oder Weizenstroh als Füllstoff zugesetzt waren. Das CVUA beanstandete diese Verbrauchertäuschung und teilweise zusätzlich auch die Überschreitung der Grenzwerte für den Übergang der schädlichen Stoffe Formaldehyd und Melamin in die Lebensmittel.

→ [Mehr auf Seite 29](#)



E-Liquids – was ist drin?

Die CVUAs untersuchten in Zusammenarbeit mit der Marktüberwachung und dem Bundesinstitut für Risikobewertung 57 E-Liquids. Die Beanstandungsquote war hoch: 50 % der Proben entsprachen nicht den tabakrechtlichen Vorschriften, meist wegen Kennzeichnungsmängeln. Auch die Vorgaben des Chemikalienrechts waren oft nicht eingehalten. Außerdem beanstandete das CVUA elf Proben, weil sie erhöhte Gehalte an psychoaktivem Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC) aufwiesen. Dagegen enthielten nur wenige Proben in diesen Produkten verbotene Aromastoffe und Vitamin E wurde nur in Spuren nachgewiesen.

→ [Mehr auf Seite 37](#)



Aufbau der Lebensmittelüberwachung

Wer macht was in der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg?

Die Übersicht zeigt die drei Ebenen mit ihren jeweiligen Aufgaben.

Oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)

Politische Führungs- und Leitungsaufgaben, Planung und Koordination auf Landesebene, landesweite Regelungen

Landeskонтроllteam Lebensmittelsicherheit (LKL)

im Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung (LGL)

Unterstützung bei Kontrollen von Großbetrieben und im Krisenfall, Kontaktstelle Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel, Lebensmittelbetrugsfälle und Amtshilfeverfahren

Höhere Lebensmittelüberwachungsbehörden

4 Regierungspräsidien (RPs)

Freiburg, Karlsruhe, Stuttgart und Tübingen

Bezirksweite Koordination und Bündelung

Stabsstelle Tiergesundheit, Tierschutz und Verbraucherschutz (STV)

im RP Tübingen

Kompetenzzentrum zur Intensivierung und Koordinierung der staatlichen Überwachung der gesamten Lebensmittelkette, Kontaktstelle Kontrolle des Internethandels

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

44 Behörden der Stadt- und Landkreise

Kontrollen vor Ort:
- Inspektion von Betrieben
- Probenentnahme

Vollzug und Maßnahmen

4 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs)

Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen, Stuttgart

Probenplanung, -untersuchung und -begutachtung

Lebensmittelüberwachung während der Corona-Pandemie



Die Lebensmittelüberwachung war im Jahr 2020 wie auch nahezu alle anderen öffentlichen und privaten Lebensbereiche von den Auswirkungen der Corona-Pandemie betroffen.

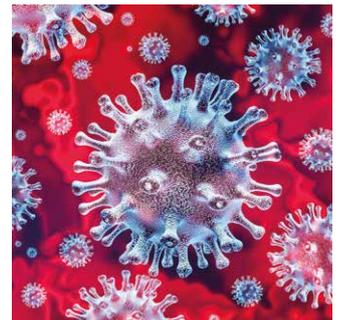
Vorrangiges Ziel war es, sowohl die Bürgerinnen und Bürger – und damit auch die Beschäftigten in Lebensmittelbetrieben – als auch die Landesbediensteten vor einer Infektion zu schützen. Nach Schließung der Gastronomiebetriebe im März 2020 und dem allgemeinen Aufruf, soziale Kontakte auf ein Minimum zu beschränken, wurden zeitweise auch die Außendiensttätigkeiten auf ein notwendiges Mindestmaß reduziert. Die Erfüllung von Routinekontroll- und Planprobenzahlen war



in der damaligen Situation nachrangig, was sich am Ende des Jahres auch auf die Anzahl der durchgeführten Kontrollen und Probenahmen auswirkte. Bereits mit den ersten Lockerungen Ende April 2020 wurden die Kontrollen und Probenahmen wieder behutsam hochgefahren. Risikoorientiert und unter strikter Einhaltung der aktuell geltenden Hygienevorgaben richteten die Kontrolleure ihr Augenmerk zunächst auf Herstellungsbetriebe für Lebensmittel und die von vielen Gastronomiebetrieben und Eisdielen eingerichteten Liefer- und Abholdienste. Seit Mitte Mai 2020 wurden alle geöffneten Lebensmittelbetriebe wieder regelmäßig kontrolliert und beprobt.



Auch die CVUAs ergriffen Maßnahmen, um unnötige Kontakte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu vermeiden und dennoch jederzeit die Einsatzbereitschaft der Labore, vor allem in sensiblen Bereichen wie Mikrobiologie und Trinkwasseruntersuchungen, sicherzustellen. Darüber hinaus führte das CVUA Stuttgart zur Unterstützung des Landesgesundheitsamtes (LGA) seit Ende März 2020 COVID-19-PCR-Tests durch und setzt diese Untersuchungen auch im Jahr 2021 fort.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

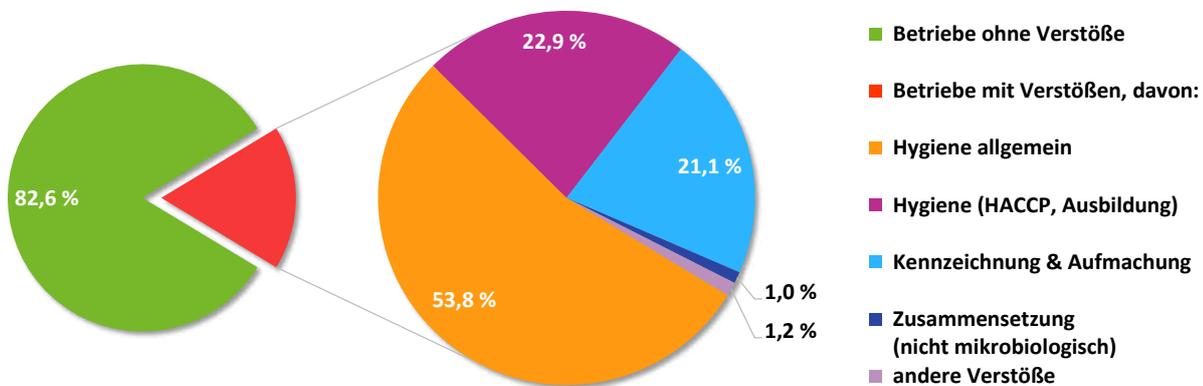
Betriebskontrollen und Vollzug



In Baden-Württemberg überwachen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise die Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“. Das Spektrum reicht von der handwerklichen Metzgerei oder dem kleinen Lieferservice bis zum Weltkonzern. Auch Betriebe, die z. B. kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse in den Verkehr bringen, werden überwacht.

Aktuell sind 227.655 (Vorjahr: 238.348) Lebensmittelbetriebe erfasst, von denen im Jahr 2020 trotz der Herausforderungen durch die Corona-Pandemie 52.948 (Vorjahr: 80.146) kontrolliert wurden. Bei den 85.380 (Vorjahr: 117.958) Kontrollbesuchen wurden in 9.214 (Vorjahr: 12.740) Betrieben Verstöße festgestellt. Die Verantwortlichen stellen diese Mängel häufig sofort ab oder leiten freiwillige Maßnahmen ein. Andernfalls ergreifen die Kontrolleure die notwendigen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung – bis hin zur Betriebsschließung, was 696-mal (Vorjahr: 871) vorkam. Betriebe mit Verstößen werden in kürzeren Abständen kontrolliert, für die Verantwortlichen können Bußgelder oder Strafanzeigen und eine Veröffentlichung im Internet (www.verbraucherinfo-bw.de) folgen.

ANTEIL DER BETRIEBE MIT VERSTÖßEN SOWIE ART UND ANTEIL DER VERSTÖSSE



Licht und Schatten

Neben vorbildlich und sauber arbeitenden Lebensmittelunternehmen gab es auch im Jahr 2020 gravierende Mängel, die die Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Kontrollen aufdeckten, danach abstellten und ggf. ahndeten, so z. B. zahlreiche Hygienemängel bei Gaststätten, Lieferdiensten und Imbissen.

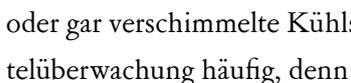


In einem Betrieb entdeckten die Kontrolleure neben verdorbenen Lebensmitteln auch viele Hygienemängel: So waren Dosenöffner, Sparschäler oder der Frittierkorb mit Schmutz verkrustet. Das Frittierfett war

dunkel verfärbt und verbraucht. Ein Hygienekonzept fehlte in dieser Küche genauso wie ein geeignetes Schädlingsmonitoring, um einen Befall mit Vorratsschädlingen, wie den vorgefundenen Reismehlkäfern, frühzeitig zu erkennen und zu bekämpfen. Die Lebensmittelüberwachung ordnete nach der Plankontrolle die Beseitigung der Hygienemängel gebührenpflichtig an. Die zeitnahe Nachkontrolle führte zu einer zweiten Anordnung mit Zwangsgeldandrohung und einem Ordnungswidrigkeitenverfahren. Auch folgte eine Veröffentlichung nach § 40 Absatz 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).



In einem anderen Betrieb war der Umleimer von einer Spanplatte eines Küchenregals abgeplatzt, das dadurch nicht mehr leicht zu reinigen war. Auch lose bzw. verschmutzte oder gar verschimmelte Kühlschrankdichtungen beanstandet die Lebensmittelüberwachung häufig, denn sie werden beim Putzen oft übersehen.



oder gar verschimmelte Kühlschrankdichtungen beanstandet die Lebensmittelüberwachung häufig, denn sie werden beim Putzen oft übersehen.



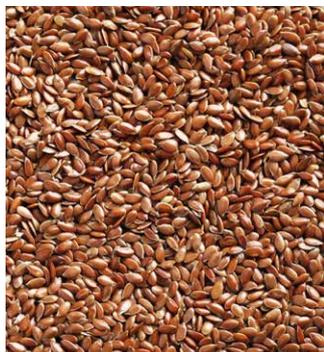
Reinigungsgeräte wie Besen oder Spüllappen sind regelmäßig zu säubern, damit sie beim Putzen auch sauber machen und nicht nur Dreck und Keime verteilen.



Bei ihrer Arbeit stoßen die Kontrolleure gelegentlich auch auf kuriose Situationen wie eine Mikrowelle, die zur Kasse umfunktionierte wurde oder eine Personaltoilette, die wegen eines riesigen Vogelkäfigs kaum mehr zu benutzen war.



Leinsamen mit gentechnisch veränderten Anteilen entdeckt und vernichtet



Die Futtermittel- und die Lebensmittelüberwachung haben in einer im Rahmen des baden-württembergischen Erntemonitorings erhobenen Stichprobe Bio-Leinsamen gentechnisch veränderte (GV) Anteile des nicht zugelassenen GV-Leinsamens (GVO Event) FP 967 in sehr geringen Spuren von unter 0,1 % festgestellt. Die Laboruntersuchungen führten das Landwirtschaftliche Technologiezentrum (LTZ) Augustenberg und das CVUA Freiburg durch. Der betroffene Landwirt hatte höchstwahrscheinlich verunreinigtes Saatgut erhalten.

In der EU ist GV-Leinsamen für Lebensmittel- und Futtermittelzwecke nicht zugelassen. Für nicht zugelassene GV-Organismen (GVO) gilt in der EU eine Nulltoleranz, d. h., es gibt keine Ausnahmeregelungen für geringe Spuren von Bestandteilen aus nicht zugelassenen GVO. Die Nulltoleranz gilt ebenso für den Anbau.



Einen kleinen Teil seiner Ernte hatte der Landwirt bereits an zwei Betriebe zur Weiterverarbeitung ausgeliefert. Die Behörden ermittelten diese Betriebe, sperrten wie auch beim landwirtschaftlichen Betrieb die dort vorhandenen Restmengen und veranlassten deren unschädliche Beseitigung.

Die Saatgutkontrolle überprüfte zusätzlich die Lieferwege des eingesetzten Saatguts und stellte zwei weitere landwirtschaftliche Betriebe fest, die 2020 die gleiche Leinsamensorte angebaut hatten. Auch in den aus der Ernte dieser beiden Betriebe gezogenen Proben wies das CVUA vergleichbare Gehalte des GVO-Events FP 967 nach. Die Behörden stellten auch diese Ware sicher und überwachten deren Vernichtung.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Baden-Württemberg hat das zuständige Bundesministerium und die anderen Bundesländer sowie über die EU-Kommission die anderen EU-Mitgliedsstaaten informiert, damit die Herkunft und eventuelle weitere Lieferwege des fraglichen Leinsamens überprüft werden können. In allen weiteren 21 Leinsamenproben, die im Jahr 2020 untersucht wurden, waren keine GV-Anteile nachweisbar.

Scherbeneis – ein Hygieneproblem?

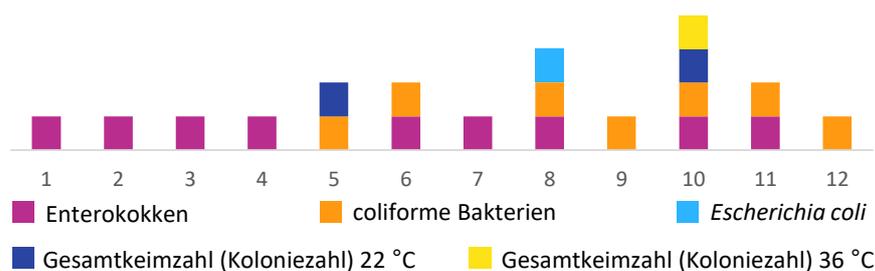
Scherbeneis bzw. Crushed Ice wird häufig bei der Produktion und zur Kühlung von Lebensmitteln verwendet, z. B. in Fischgeschäften, Metzgereien oder der Gastronomie. Daher war die Kontrolle der Hygiene von 178 Scherbeneisbereitern vor Ort und die mikrobiologische Untersuchung von 80 Eisproben am CVUA im Jahr 2020 ein Kontrollschwerpunkt der Lebensmittelüberwachung. Der größte Teil (88 %) der kontrollierten Scherbeneisbereiter wies einen guten Hygienestatus auf, bei den übrigen Geräten fanden die Kontrolleure verschiedene Mängel, oft z. B. unhygienische Ablagerungen im Inneren der Eistransportrohre. Hier fehlte entweder aufgrund von Defiziten bei der Personalschulung das Bewusstsein, dass Eisbereiter ein Hygieneproblem darstellen können und entsprechend angepasste Reinigungskonzepte nötig sind, oder die zu reinigenden Stellen waren wegen baulicher Gegebenheiten schlecht zugänglich.



15 % der 80 untersuchten Proben Crushed Ice bewertete das CVUA Stuttgart als mikrobiologisch auffällig. Zehn der zwölf beanstandeten Proben waren im Betrieb selbst hergestellt worden, in zwei Fällen hatte der Betrieb Scherbeneis als Sackware bezogen, dieses allerdings vor der Probenahme bereits offen gelagert.



ÜBERBLICK ÜBER DIE GRÜNDE FÜR MIKROBIOLOGISCHE BEANSTANDUNGEN BEI DEN UNTERSUCHTEN PROBEN CRUSHED ICE



Da Trinkwasser üblicherweise sehr keimarm ist, sollte auch daraus hergestelltes Crushed Ice mikrobiologisch kaum belastet sein. Die Untersuchung der Gesamtkeimzahl gibt Auskunft darüber, wie viele vermehrungsfähige Mikroorganismen insgesamt die Probe enthält. Außerdem wurden bestimmte Bakterien als typische Indikatoren für Verunreinigungen nachgewiesen, am häufigsten Enterokokken und coliforme Bakterien. Sie gelangten höchstwahrscheinlich durch unsaubere Gerätschaften und eine schlechte Betriebs- bzw. Personalhygiene ins Crushed Ice.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Onlinehandel im Fokus der Lebensmittelkontrolle



Mehr Informationen unter [Kontaktstelle Internethandel](#)

Der Onlinehandel hat durch die Corona-Pandemie stark zugenommen. Daher hat die Überwachung auch im Jahr 2020 im Internet angebotene Lebensmittel und Verbraucherprodukte geprüft. Die zentrale Stabsstelle Tiergesundheit, Tierschutz und Verbraucherschutz (STV) unterstützt die unteren Verwaltungsbehörden bei Fragen zum Internethandel und bearbeitet gemeinsam mit den CVUAs aktuelle Projekte. Durch die Angebote von „Fulfillment Dienstleistern“, die für ihre Kunden die komplette logistische Auftragsabwicklung übernehmen, ist es für Einzelpersonen einfach geworden, Produkte online anzubieten. Für die Überwachung stellt dies eine Herausforderung dar: So steckt hinter der Anschrift einer Firma häufig nur ein Briefkasten oder eine private Wohnadresse, weshalb vor Ort keine Probe entnommen werden kann. Hier hilft die STV durch sog. Testkäufe von Proben.

Vorsicht beim Smoothie-Kauf in Onlineshops

Der Onlinevertrieb von Smoothies, die leicht verderblich und deshalb kühlpflichtig sind, erfordert wegen der Kühllogistik eine hohe Sorgfalt. Im Sommer 2020 untersuchte daher das CVUA Karlsruhe 15 durch sog. Testkäufe online beschaffte Smoothie-Proben. Bei zehn Proben war die Anlieferungstemperatur trotz Kühlelementen in den Paketen zu hoch, sensorisch war aber keine auffällig. Solche Produkte werden häufig mittels Hochdruckverfahren haltbar gemacht. Daher war die Keimzahl bei vielen Proben niedrig. Das CVUA hat jedoch in fünf Proben *Bacillus-cereus*-Keime über 100 Koloniebildende Einheiten (KBE)/mL nachgewiesen. Ein Produkt ohne Haltbarmachung wies sehr hohe Keimzahlen und Indikatorkeime für Hygienemängel auf.



Ausführlicher Bericht siehe www.ua-bw.de

Bei 13 von 15 Proben (87 %) wurden Verstöße gegen die Health-Claims-Verordnung festgestellt, die dazu dient, die Verbraucher vor irreführenden Angaben zu Nährstoffen wie Vitaminen und Mineralstoffen und vor wissenschaftlich nicht belegten Gesundheitsversprechen zu schützen. So wurde für „Saftkuren“ mit unzulässigen Angaben wie Entgiftung („Detox“), Verdauungsentlastung oder Gewichtsreduktion geworben. Daneben wiesen alle 15 Proben allgemeine Kennzeichnungsmängel auf.

Qualität und Kennzeichnung von Olivenölen

Das Internetüberwachungsteam Baden-Württemberg recherchierte im Land ansässige Händler, die Olivenöle der höchsten Qualitätsstufe „nativ extra“ online anbieten. Die Lebensmittelüberwachung entnahm vor Ort amtliche Proben. Zusätzlich wurden die Bestellseiten mit allen relevanten Informationen gesichert, um auch die Produktaufmachung im Internet zu beurteilen. Das CVUA Stuttgart hat mit 14 von 18 Proben (78 %) einen Großteil beanstandet, vor allem wegen Mängeln bei der Kennzeichnung. Auffallend hoch war der Anteil an Produkten (33 %) mit Verstößen im Bereich der krankheits- und gesundheitsbezogenen Angaben. Nur eine Probe wurde beanstandet, da sie nicht die gesetzlichen Anforderungen an die angegebene Qualitätsstufe „nativ extra“ erfüllte.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Absinth aus dem Onlinehandel



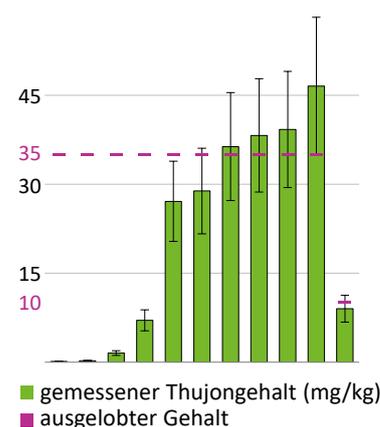
Das CVUA Freiburg hat bei zwölf Proben Absinth die Zusammensetzung und die Kennzeichnung auf dem Produkt und der Verkaufsseite geprüft. Die Experten beanstandeten alle Proben wegen Irreführung und/oder Kennzeichnungsmängeln.

Ein wichtiger Bestandteil von Absinth ist Wermutkraut, dessen ätherisches Öl natürlicherweise Thujon enthält. Um Thujon ranken sich immer noch Mythen und da der Thujongehalt offenbar ein wichtiges Verkaufsargument ist, wurde bei elf der zwölf Proben damit geworben. Bei vier Proben wurde diese Auslobung als irreführend beanstandet, da der analytisch bestimmte Thujongehalt weit unter dem ausgelobten lag. In höheren Dosen kann Thujon giftig wirken, daher ist ein Höchstwert von 35 mg/kg festgelegt, den unter Berücksichtigung der Messunsicherheit keine Probe überschritt.

Bei einer Probe wurde die natürliche Farbe beworben, jedoch wies das CVUA künstliche Farbstoffe nach und beanstandete dies als Verbrauchertäuschung.

Daneben wurden vor allem diverse Mängel bei den Pflichtkennzeichnungselementen beanstandet.

THUJONGEHALTE IN ELF PROBEN



BEANSTANDUNGSGRÜNDE



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

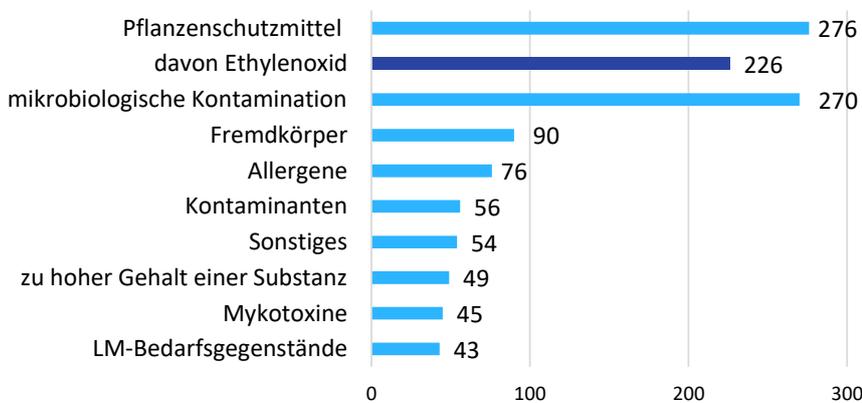
Ethylenoxid in Sesam – Schnellwarnungen und Rückrufe



Das Landeskrollteam Lebensmittelsicherheit (LKL BW) ist ein interdisziplinär zusammengesetztes Team, das landesweit die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden unterstützt. Außerdem ist das LKL BW die Kontaktstelle des Landes für das europäische Schnellwarnsystem (Rapid Alert System for Food & Feed, RASFF). Über dieses behördeninterne Informationssystem werden Meldungen über Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände ausgetauscht, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht.

Das LKL BW sichtet die über die nationale Kontaktstelle oder von anderen Ländern eingehenden Meldungen und leitet sie an die betroffenen Behörden im Land weiter („Downstream“). Im sog. Upstream kommuniziert das LKL BW Informationen aus Baden-Württemberg an die anderen Länder, den Bund, die EU-Kommission und die weiteren Mitglieder im Netzwerk.

KATEGORIE UND ANZAHL DER HÄUFIGSTEN RASFF-MELDUNGEN IM JAHR 2020



Im Jahr 2020 sind 1.211 RASFF-Meldungen eingegangen. Da eine Meldung meist zu mehreren Folge-meldungen mit ergänzten Informationen führt, hat die Kontaktstelle insgesamt 7.719 E-Mails bearbeitet. Im Gegensatz zu den Vorjahren waren 2020 die häufigsten Gründe für eine Schnellwarnung nicht mikrobiologische Kontaminationen, sondern Gehalte von Pflanzenschutzmitteln.

Ursache dafür waren die 226 Meldungen zu Ethylenoxid in Sesamsamen und daraus hergestellten Produkten. Baden-Württemberg war bei jeder zweiten Meldung betroffen. Die meisten Meldungen gingen auf Eigenkontrollen von Betrieben zurück. Die Behörden im Land haben die Lieferwege verfolgt und belastete Ware aus dem Verkehr gezogen. Darüber hinaus gab es sehr viele Rückrufe von betroffenen sesamhaltigen Produkten, die im Portal [Lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlicht wurden.

Mehr Informationen unter [lkl.lgl-bw.de](https://www.lkl.lgl-bw.de)

Ethylenoxid in Sesam – lieber „Kemie“ statt Keime?

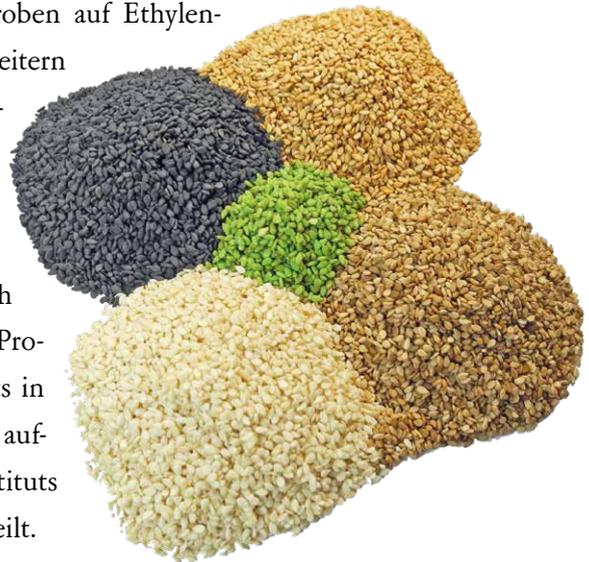
Im Herbst 2020 kommunizierte Belgien über das europäische Schnellwarnsystem RASFF hohe Gehalte des Pestizids Ethylenoxid in Sesamsaaten aus Indien. Innerhalb kurzer Zeit kamen zahlreiche Fälle dazu. Das CVUA Stuttgart entwickelte für ein kurzfristig initiiertes Sonderprogramm eine neue Analysenmethode.

Was ist Ethylenoxid?

Ethylenoxid ist ein Gas, das Bakterien und Pilze abtöten kann. Daher werden in einigen Ländern wie Indien Lebensmittel wie Sesam zur Entkeimung mit Ethylenoxid begast. In der EU ist Ethylenoxid als Pflanzenschutzmittel jedoch verboten, da es als krebserregend und mutagen gilt. Ethylenoxid ist eine sehr reaktive Verbindung. In behandelten oder verarbeiteten Lebensmitteln liegt es deshalb nur noch in geringer Menge als Ethylenoxid vor und hauptsächlich in Form seines Hauptabbauprodukts 2-Chlorethanol, das ebenfalls gesundheitliche Risiken birgt. Der EU-Gesetzgeber hat für die beiden Substanzen in Sesam einen Summenhöchstgehalt von 0,05 mg/kg festgesetzt. An den EU-Grenzen werden Sesamimporte aus Indien inzwischen verstärkt kontrolliert.

Ergebnisse in Baden-Württemberg

Das CVUA untersuchte im Berichtsjahr 22 Sesamproben auf Ethylenoxid, die gezielt bei Großhändlern und Weiterverarbeitern entnommen wurden. 14 Proben stammten aus konventioneller, acht Proben aus ökologischer Erzeugung. Bei fünf der konventionell erzeugten Proben war der Höchstgehalt überschritten. In allen Fällen wurde jedoch nicht Ethylenoxid selbst, sondern ausschließlich das Abbauprodukt 2-Chlorethanol bestimmt. Diese Proben sind wegen der Überschreitung des Höchstgehalts in der EU nicht verkehrsfähig. Darüber hinaus wurden sie aufgrund der toxikologischen Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) auch als nicht sicher beurteilt.



Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bzw. die Lebensmittelunternehmer selbst ergriffen die notwendigen Maßnahmen, um zu hoch belastete Ware umgehend aus dem Verkehr zu nehmen.

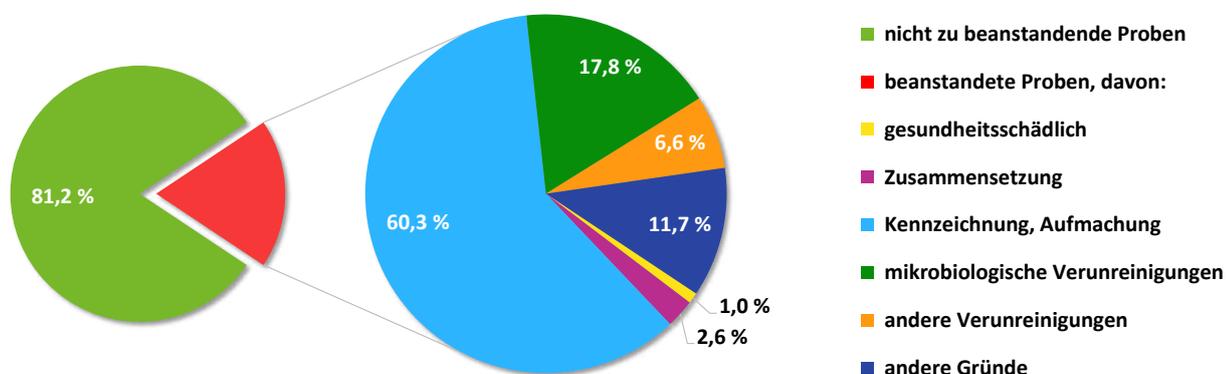
Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Untersuchung von Lebensmitteln



Die Untersuchung von Lebensmitteln führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart (www.ua-bw.de) durch. Trotz der Schwierigkeiten und Herausforderungen im Zusammenhang mit COVID-19 haben sie 2020 insgesamt 32.446 Lebensmittel (Vorjahr: 41.079) und 1.161 Weine (Vorjahr: 1.734) untersucht und dafür verschiedenste physikalische, chemische, instrumentell-analytische und mikrobiologische Methoden eingesetzt. Von diesen insgesamt 33.607 untersuchten Proben wurden 6.314 beanstandet (entspricht 18,8 %; Vorjahr: 17,9 %), manchmal aus mehr als einem Grund. Über die Gründe für die Beanstandungen gibt die nachfolgende Grafik eine Übersicht.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE





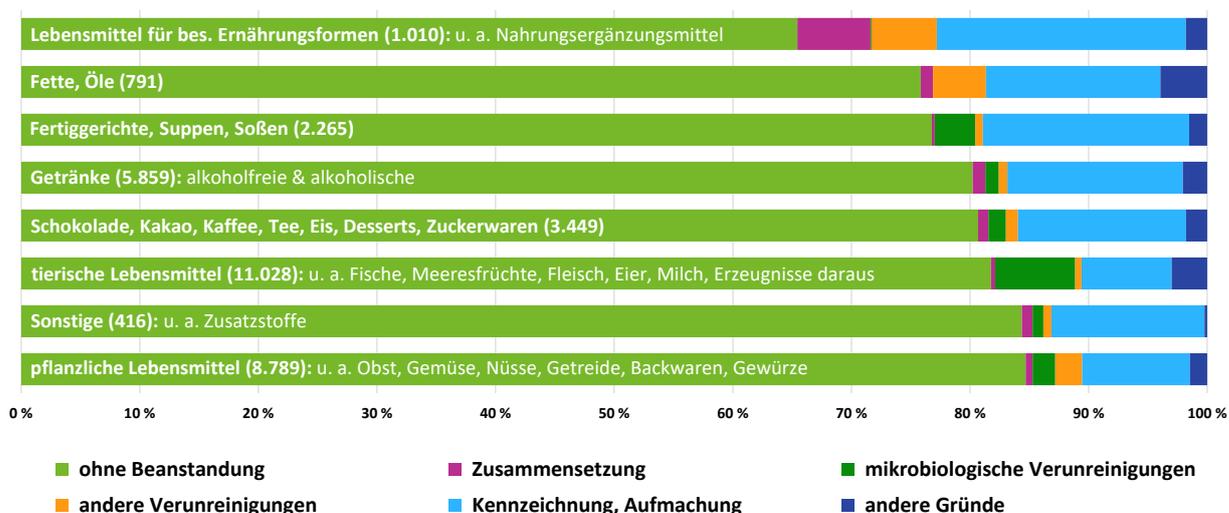
Von allen untersuchten Lebensmittelproben wurden 0,2 % (Vorjahr: 0,3 %) als gesundheitsschädlich eingestuft. Beispiele dazu sind detailliert auf den nächsten beiden Seiten beschrieben.

Über die weiteren Beanstandungsgründe nach Lebensmittelkategorien bietet die unten stehende Abbildung einen Überblick. Die höchsten Beanstandungsquoten wurden bei Lebensmitteln für besondere Ernährungsformen festgestellt. Zu dieser Obergruppe gehören mit den Nahrungsergänzungsmitteln die am häufigsten beanstandeten Lebensmittel (70,3 % der Proben), während

Säuglings- und Kleinkindernahrung, die ebenfalls in diese Kategorie fällt, eine deutlich geringere Beanstandungsquote von 8,4 % aufwies. Gründe für die Beanstandung waren hier größtenteils Mängel in der Kennzeichnung und Aufmachung. Auch Konfitüren (45,8 %) sowie Tees und teeähnliche Getränke (36,8 %) wurden oft beanstandet. Dagegen gehörten die Beanstandungsquoten bei Kaffee (1,9 %), Gewürzen (3,9 %) oder Frischobst (4,1 %) zu den niedrigsten. Bei tierischen Lebensmitteln führten in gut einem Drittel der Fälle mikrobiologische Verunreinigungen zur Beanstandung.



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



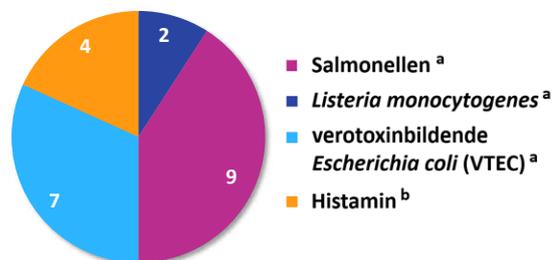
Unsichere Lebensmittel

Mikrobiologische Ursachen



Die CVUAs untersuchten im Jahr 2020 insgesamt 9.717 Proben auf mikrobiologische Parameter und beanstandeten davon 13 %. 22 (0,2 %) Proben wurden aus mikrobiologischen Gründen als gesundheitsschädlich beurteilt. Dabei waren Lebensmittel tierischer Herkunft, z. B. Ziegenkäse, Rohwurst oder Hackfleisch, ähnlich oft betroffen wie pflanzliche Lebensmittel, z. B. Melonenkerne, Kokosstücke oder eine Blattsalatmischung.

VERTEILUNG MIKROBIELLER URSACHEN BEI GESUNDHEITSSCHÄDLICHEN LEBENSMITTELN



In den betreffenden Proben waren unterschiedliche Mikroorganismen (a) oder durch mikrobiellen Verderb erzeugte toxische Eiweißabbauprodukte (b) in einer gesundheitsschädigenden Menge im verzehrfertigen Lebensmittel nachgewiesen worden.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Do-it-yourself-Hefe – eine potenzielle Gefahr



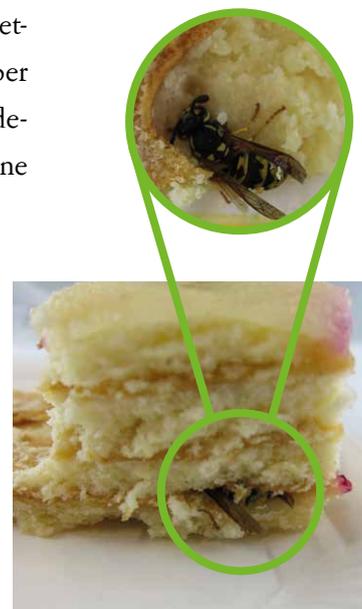
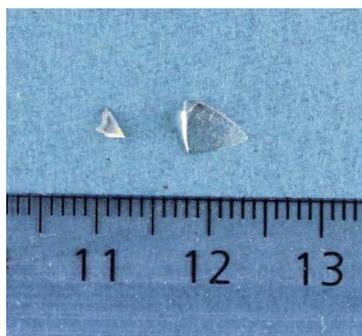
Leere Heferegale in Corona-Zeiten führten zu zahlreichen Anleitungen im Internet und in Zeitungen, wie Hefewässer zum Backen selbst hergestellt werden können. Dort wird häufig empfohlen, eine Mischung aus Wasser, Zucker und Trockenfrüchten in Flaschen bei Raumtemperatur bis zu acht Tage stehenzulassen oder eine Bier-Zucker-Mehl-Mischung über Nacht. Die Ergebnisse einer Versuchsreihe des CVUA Karlsruhe mit 17 verschiedenen Ansätzen sind allerdings ernüchternd. Zwar waren in keinem Do-it-yourself-Ansatz Krankheitserreger, in fast allen Fruchthefewässern aber hohe Zahlen an Schimmelpilzen und anderen Verderbniserregern nachweisbar. Auch die zum Backen nötige Hefemenge wurde nicht immer erreicht. Das CVUA Karlsruhe empfiehlt daher, auf selbstgemachte Hefewässer zu verzichten.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Fremdkörper – in Lebensmitteln unerwünscht

Immer wieder finden Verbraucherinnen und Verbraucher in Lebensmitteln ekelerregende oder sogar gefährliche Fremdkörper und wenden sich an die Lebensmittelkontrolle. Im Jahr 2020 wurden 30 Proben wegen der Verletzungsgefahr als gesundheitsschädlich eingestuft: Oft sind die Fremdkörper scharfkantige, spitze oder harte Teile aus Metall, Glas, Kunststoff oder anderen Materialien. Aber auch ausgefallener Fundstücke wie Zähne oder eine lebende Wespe waren in Proben enthalten.



Die Elefantenkartoffel – ein „brennendes Erlebnis“

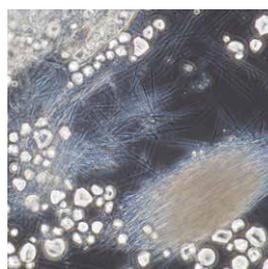
Ein Verbraucher hatte im Supermarkt ein kartoffelähnliches Gemüse gekauft. Bereits bei der Zubereitung zuhause stellte er jedoch ein leichtes Brennen an den Handoberflächen fest, beim Verzehr der damit zubereiteten Gerichte zusätzlich ein Brennen in Mund und Hals. Die Detektivarbeit des CVUA Stuttgart ergab, dass es sich bei dieser Beschwerdeprobe um eine Elefantenkartoffel handelte. Mit dem Mikroskop waren nadelähnliche Gebilde von Calciumoxalat-Kristallen zu erkennen, die typischerweise in der Elefantenkartoffel vorkommen. Sie können zu Haut- und Schleimhautreizungen an Händen und im Mund-Rachen-Raum führen. Da das Lebensmittel vorwiegend im asiatischen Raum verzehrt wird und in der EU als neuartiges Lebensmittel einzustufen ist, ist dem durchschnittlich informierten europäischen Verbraucher wahrscheinlich nicht bekannt, dass die negativen Wirkungen durch eine spezielle Zubereitung vermieden werden können. Das CVUA beanstandete die Probe als nicht sicheres Lebensmittel.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de



mit dem Mikroskop
vergrößert:
—
entspricht 50 µm



Glühwein & Co. – auch zuhause gut



In der kalten Jahreszeit erfreuen sich Glühwein und ähnliche alkoholhaltige Getränke großer Beliebtheit. Ende 2020 haben die CVUAs 101 Proben überprüft, mit einem Schwerpunkt auf fertig abgefüllten Erzeugnissen aus dem Handel, die zuhause selbst erhitzt werden. Untersucht wurden 30 Proben Met und Fruchtglühweine sowie 71 Proben Glühwein, darunter 27 Winzerglühweine, größtenteils aus den Weinanbaugebieten Baden und Württemberg.

Was ist Winzerglühwein?

Ein Glühwein darf Winzerglühwein heißen, wenn der verwendete Wein ausschließlich aus Trauben von Rebflächen des angegebenen Winzerbetriebes gewonnen und der Wein beziehungsweise Glühwein vollständig dort hergestellt wurde. Baden-württembergische Winzerglühweine stammen somit aus regionalen Trauben, die in hiesigen Betrieben verarbeitet wurden.

Untersuchungsergebnisse



Der analysierte Alkoholgehalt erfüllte die vorgeschriebenen Mindestgehalte und stimmte bis auf zwei Ausnahmen mit den Angaben auf dem Etikett überein. Der Zusatzstoff Schwefeldioxid war bei keiner der untersuchten Proben in Mengen über dem Höchstgehalt enthalten; auch die notwendige Allergenkennzeichnung „enthält Sulfite“ war auf den Fertigpackungen richtig angegeben. In keiner der 55 auf Schwermetalle untersuchten Proben wurden die Höchstgehalte für Blei, Zinn, Kupfer, Zink und Aluminium überschritten. Auch die Gehalte an Cumarin, einem in größeren Mengen leberschädigenden, natürlichen Inhaltsstoff von Zimt, waren in den 33 untersuchten Proben niedrig. Bei der sensorischen Prüfung fiel keine der untersuchten Proben negativ auf. Lediglich kleinere Kennzeichnungsmängel waren bei einzelnen Proben (14 %) zu beanstanden. Stichprobenkontrollen bei hiesigen Betrieben zeigten, dass der Winzerglühwein zu Recht so bezeichnet war.

Auführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Fazit: Kennzeichnung und Zusammensetzung fertig verpackter alkoholischer Heißgetränke entsprechen meist den gesetzlichen Vorgaben.

Zusatzstoffe in Erfrischungsgetränken aus Getränkependern

Fitnessstudios, Kantinen, Schnellrestaurants – jeder kennt Getränkependern, an denen Erfrischungsgetränke teilweise auch in Selbstbedienung gezapft werden können. In der Regel enthalten die angebotenen Erfrischungsgetränke neben Wasser, Fruchtsaft/-konzentraten, Kohlensäure, Zucker und Aromen auch Zusatzstoffe wie Süßungsmittel, Konservierungs- und Farbstoffe.



Zusatzstoffe müssen vor der Verwendung in der EU zugelassen werden und dürfen je nach Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen eingesetzt werden, was in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geregelt ist.

Das CVUA Karlsruhe hat insgesamt 42 Proben Erfrischungsgetränke aus Schankanlagen auf Zusatzstoffe überprüft. Auffällig viele Proben (7 = 17 %) überschritten die erlaubten Höchstmengen für Zusatzstoffe:

- sechs Proben mit zu viel Süßungsmittel Cyclamat, einmal zusätzlich mit zu viel Süßungsmittel Acesulfam K,
- eine Probe mit zu viel Konservierungsstoff Benzoesäure.

Zum Vergleich: Bei den im Jahr 2020 am CVUA Karlsruhe untersuchten vorverpackten Erfrischungsgetränken lag diese Beanstandungsquote nur bei 1 % (8 von 875 Proben).

Die akzeptable tägliche Aufnahmemenge (ADI), also die Menge eines Stoffes, die bei lebenslanger täglicher Aufnahme als gesundheitlich unbedenklich gilt, wurde für Erwachsene bei einem Verzehr von bis zu einem Liter der beanstandeten Getränke nicht überschritten.



Die Ursache für die zu hohen Zusatzstoffgehalte ist wahrscheinlich die falsche Dosierung der Getränkekonzentrate in den Schankanlagen. In sogenannten Postmixanlagen wird beim Zapfen das Getränkekonzentrat in einem vom Getränkehersteller vorgegebenen Verhältnis mit Wasser gemischt und gegebenenfalls mit Kohlensäure versetzt. Wird das Mischungsverhältnis nicht eingehalten, kann es im Endprodukt leicht zu Höchstmengenüberschreitungen bei den Zusatzstoffen kommen.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Nahrungsergänzungsmittel gegen Corona – die Werbetricks der Online-Händler



Können Nahrungsergänzungsmittel (NEM) vor einer Erkrankung durch das SARS-CoV-2-Virus schützen? Die Antwort lautet: Nein! NEM sind Lebensmittel und können generell weder Erkrankungen verhindern noch heilen. Jedoch nutzen einige Anbieter von NEM in der Coronakrise die Ängste von Verbraucherinnen und Verbrauchern aus und bewerben ihre Produkte insbesondere im Internet mit zweifelhaften Versprechen.

NEM sind keine Arzneimittel, deshalb sind Aussagen, die sich auf die Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten beziehen, hier nicht erlaubt. Aussagen mit Gesundheitsbezug für Lebensmittel, sogenannte Health Claims, sind möglich – aber nur, wenn die beworbenen Eigenschaften mit anerkannten wissenschaftlichen Methoden belegt sind und die Aussagen auf EU-Ebene zugelassen wurden. Zur COVID-19-Erkrankung gibt es weder zugelassene Health Claims noch ist es erlaubt, einen direkten Bezug zwischen dem Verzehr eines Lebensmittels und einer Wirkung dagegen herzustellen.

Ergebnisse der Überprüfungen



Die amtliche Überwachung des Landes hat die Internetbewerbung von NEM auf solche verbotenen Angaben geprüft. Im Jahr 2020 fielen dabei 19 Angebote negativ auf: in einem Verkaufs-Webinar, in Newslettern und Blogs sowie auf Webseiten von Reformhausketten, Online-Apotheken oder Unternehmen.

Es gab selten direkt krankheitsbezogene Angaben. Meist wurde mit besonderen Techniken und Tricks ein Zusammenhang zwischen dem angebotenen NEM und einer Wirkung gegen COVID-19 hergestellt: Durch Gestaltung von „Snippet“-Inhalten (den Kurzinformationen, die bei Abfragen mit Suchmaschinen erscheinen), mittels Programmierung der „Suchfunktion“ und der Wahl bestimmter Kategoriebezeichnungen im Shop, der Verlinkung von Seiten mit allgemeinen Informationen zu COVID-19, usw. Beliebt waren auch Abbildungen, die eine Eliminierung des Coronavirus darstellten.

Auch bei Vor-Ort-Kontrollen fielen drei Händler auf, die mittels Werbematerial eine vermeintliche Wirkung der Produkte gegen das neuartige SARS-CoV-2-Virus vortäuschten. Insgesamt ist hier also Vorsicht angeraten!

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Zehn Jahre Fukushima, 35 Jahre Tschernobyl – Radioaktivität in Lebensmitteln

Neben einer natürlichen Strahlendosis, zum Beispiel aus dem Kosmos oder dem Boden, ist der Mensch künstlicher Radioaktivität ausgesetzt. Hauptquelle ist die medizinische Diagnostik, aber auch die vielen oberirdischen Kernwaffentests der 1950er und 1960er Jahre setzten Radionuklide, vor allem Strontium (Sr) 90, frei. Durch den Kernreaktorunfall von Tschernobyl 1986 gelangten große Mengen an künstlicher Radioaktivität wie Cäsium (Cs)-137 in die Atmosphäre und verteilten sich europaweit. Von der bei der Reaktor-katastrophe im japanischen Fukushima 2011 freigesetzten großen Menge an radioaktiven Stoffen gelangten nur sehr geringe Anteile nach Europa und die CVUAs stellten damals wie heute keine messbaren Gehalte an künstlichen Radionukliden wie Cs-137 unter anderem in Tees aus Japan und anderen Ländern Ostasiens fest.



1990 wurde in Deutschland das „Integrierte Mess- und Informations-System zur Überwachung der Umweltradioaktivität“ (IMIS) eingeführt. Im Routinebetrieb wird der Normalpegel der Umweltradioaktivität gemessen, während im echten oder geübten Ereignisfall der Probendurchsatz um ein Vielfaches gesteigert werden muss.

Aktuelle Untersuchungsergebnisse

Die CVUAs untersuchten 2020 routinemäßig 1.108 Lebensmittel-, Futtermittel- und Trinkwasserproben auf Radioaktivität, hauptsächlich für das IMIS-Programm. Bei den meisten Lebensmittelproben waren die Gehalte an radioaktivem Cs-137 sehr gering. Eine Ausnahme sind Wildschweine, deren Fleisch auch 35 Jahre nach Tschernobyl teilweise noch deutlich, regional sehr unterschiedlich, mit Cs-137 kontaminiert ist. Der Grund ist, dass der bei Wildschweinen als Nahrung beliebte Hirschtrüffel-Pilz Cäsium aus dem Waldboden anreichert. Von den 262 von Jägern im Rahmen des „Landesmessprogramms Wild“ verstärkt aus höher belasteten Gebieten eingesandten Proben Wildschwein lagen 57 (22 %) über dem Richtwert von 600 Bq/kg. Derartiges Fleisch wird nicht in den Verkehr gebracht. Von den 46 untersuchten Wildschweinfleisch-Proben aus Gaststätten und Metzgereien überschritt daher auch keine den Richtwert.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Untersuchung auf Lebensmittelverfälschungen

Die Überprüfung auf Verfälschung und Fehldeklaration ist eine wichtige Aufgabe der Lebensmittelüberwachung.

Basmatireis



Basmatireis ist ein aromatischer Langkornreis, der am Fuße des Himalaya angebaut wird und aus bestimmten zugelassenen Sorten des wertvollen Duftreises besteht. In 24 der 25 im Jahr 2020 überprüften Proben war der nach dem Handelsstandard für Basmati erlaubte Anteil von 7 % Fremdreis nicht oder nur geringfügig überschritten. Eine Probe dagegen bestand fast ausschließlich aus nicht zugelassenem Langkornreis.

Tierartangaben bei Wildprodukten



Mit modernen molekularbiologischen Methoden wurde geprüft, ob die Tierart bei Proben von Wildspezialitäten aus Gastronomie, Handel und von regionalen Herstellern richtig deklariert war. Bei 14 von 87 Proben (16 %) stimmten Etikett und Inhalt nicht überein. Beispielsweise suggerierte bei vier Proben die Bezeichnung, dass sie nur Fleisch vom Wildschwein enthielten, obwohl auch Hausschwein mitverarbeitet worden war.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Verfälschung von Vanille



Vanille ist ein sehr beliebtes, teures Gewürz mit hohem Verfälschungspotenzial, daher beteiligten sich die CVUAs im Jahr 2020 an der Operation „OPSON IX Vanille“ mit dem Ziel, Verfälschungen von Produkten mit Angaben zur Verwendung von natürlicher Vanille aufzudecken.

Die von Europol und INTERPOL koordinierten OPSON-Operationen werden seit dem Jahr 2011 durchgeführt und sollen Lebensmittelbetrug aufklären.



Ein breites Probenspektrum von Vanillezucker über Speiseeis oder Desserts bis hin zu Feinen Backwaren lag auf dem Labortisch. 17 der 89 Proben (19 %) wurden dabei als irreführend beanstandet, z. B. wenn die Bezeichnung „Vanille“ oder Abbildungen von Vanilleschoten verwendet wurden, das Vanillin aber nicht ausschließlich aus der Vanillepflanze stammte oder vanillefremde Aromastoffe zur Erzeugung eines vanilleartigen Geschmacksindrucks enthalten waren. Verfälschungen aufzudecken ist komplex, daher werden die amtlichen Labore weiterhin ihre Nachweismethoden optimieren.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Ist Schinken drin, wo Schinken draufsteht?

Was dürfen Verbraucher erwarten, wenn sie sich ein mit Schinken belegtes Brötchen oder eine Schinkenpizza bestellen? Schinkenprodukte gehören zu den Kochpökelwaren. Hier gibt es am Markt eine breite Produktpalette in diversen Qualitäts- und Preisstufen. Alle können als Zutat verwendet werden, dürfen aber nicht immer „Schinken“ heißen.



Schinken & Co.

„Schinken“ ist eine Kochpökelware aus der Hinterextremität des Schweins mit typischem ganzstückigen Charakter des unzerkleinerten, natürlich gewachsenen Muskelgewebes. Die Kochpökelware aus der Vorderextremität des Schweines wird als „Vorderschinken“ bezeichnet. Eine andere Tierart als Schwein muss entsprechend kenntlich gemacht werden, wie „Putenschinken“. Wird eine Kochpökelware aus kleineren Schinkenteilen zusammengefügt, so kann sie beispielsweise als „Formfleisch-Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt“ bezeichnet werden. Ein Wasserzusatz, z. B. als Flüssigwürze, muss ebenfalls in der Bezeichnung deklariert werden.

Daneben gibt es Produkte eigener Art mit deutlich abweichender Qualität und Beschaffenheit. Es handelt sich um eine brühwurstartig feinerkleinerte Masse mit kleinen Fleisch- und Speckeinlagen, die meist auch Stärke oder Fremdeiweiß enthält. Derartige Produkte können nicht mit den Kochpökelwaren verglichen werden und benötigen als Bezeichnung eine umfassende Beschreibung des Produktes. Im Handel werden sie z. B. „Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst“ genannt.



Aktuelle Untersuchungsergebnisse

Das CVUA Freiburg hat 2020 bei 12 Pizzen und 25 belegten Brötchen die Kennzeichnung des Schinkenanteils untersucht.

Bei 30 % der Proben wurde die Angabe der Kochpökelware als irreführend beurteilt, wobei die untersuchten Pizzen (66 %) deutlich öfter auffällig waren als die belegten Backwaren (12 %).

So enthielt die Hälfte der untersuchten Pizzaprobe Putenfleisch

und teilweise zusätzlich Gewürzlake – in beiden Fällen ohne die nötige Kenntlichmachung.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

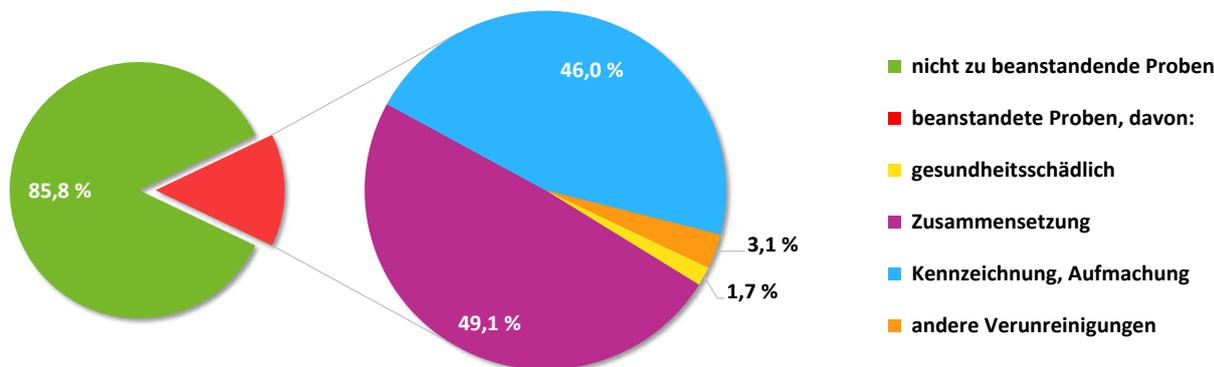
Untersuchung von Bedarfsgegenständen



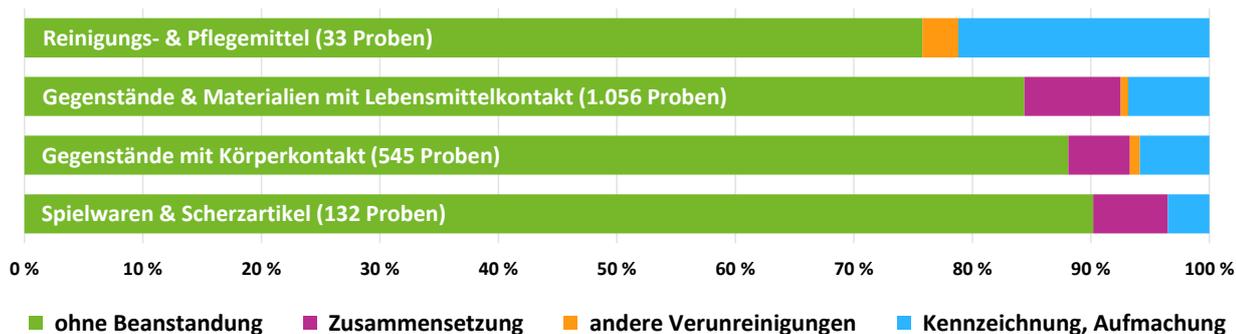
Zu den Bedarfsgegenständen zählen Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie Geschirr oder Lebensmittelverpackungen. Neben diesen sog. Lebensmittelbedarfsgegenständen umfasst eine weitere Gruppe die Gegenstände, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen – z. B. Kleidung oder Schmuck. Die amtliche Untersuchung von Bedarfsgegenständen erfolgt in Baden-Württemberg zentral am CVUA Stuttgart, das im Jahr 2020 insgesamt 1.766 Bedarfsgegenständeproben untersuchte (Vorjahr: 2.395); 14,2 % (Vorjahr: 16,7 %) wurden beanstandet.

Fünf Proben (0,3 %; Vorjahr: 0,4 %) wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Diese Lederprodukte, wie Gürtel, Sandalen, Kleider oder Jacken, wiesen zu hohe Gehalte an sensibilisierendem Chrom (VI) auf.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



Kunststoffgeschirr mit Pflanzenfasern – eine kritische Mischung

Mehrweggeschirr aus Kunststoff und Naturfasern beschäftigt die Lebensmittelüberwachung schon seit Jahren – im Hinblick auf Gesundheits- und Täuschungsschutz. Zu den bekanntesten Beispielen zählen Coffee-to-go-Becher. Dieses „Bambusgeschirr“ besteht, anders als beworben, zu erheblichen Teilen aus synthetischen Kunststoffen wie Melamin-Formaldehyd-Harzen, denen Bambusfasern zugemischt sind.



Inzwischen verbreiten sich Produkte, die laut Werbeversprechen ausschließlich aus Materialien wie Reishülsen oder Weizenstroh bestehen sollen. Dabei wird der natürliche Charakter des Materials betont, sie werden als „plastikfrei“ beworben, teilweise wird bei der Aufmachung sogar direkt auf die „Bambus-Problematik“ anderer Produkte verwiesen.

Untersuchungsergebnisse

Das CVUA Stuttgart hat in den Jahren 2019 und 2020 17 dieser Produkte geprüft, auch aus dem Onlinehandel. Das Ergebnis war ernüchternd: Ausnahmslos alle der untersuchten Produkte bestanden aus Kunststoff mit fein vermahlener Reishülsen oder Weizenstroh als Füllstoff. Sie wurden wegen Täuschung des Verbrauchers und teilweise zusätzlich wegen Überschreitung der Grenzwerte für den Übergang der schädlichen Stoffe Formaldehyd und Melamin in die Lebensmittel beanstandet. Auch an Aussagen zur angeblichen biologischen Abbaubarkeit der Produkte bestehen erhebliche Zweifel.



Nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 dürfen nur die in einer Positivliste aufgeführten Stoffe zur Herstellung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden. Bambus ist bisher nicht gelistet, es wurde jedoch angenommen, dass es dem aufgeführten „Holzmehl und -fasern“ gleichzusetzen sei. Diese Annahme kann aufgrund neuerer Erkenntnisse nicht aufrechterhalten werden. Seit August 2020 ist klar: Gemahlener Bambus, Bambusmehl und viele ähnliche Stoffe erfordern eine besondere Zulassung. Kunststoffe, denen nicht zugelassene Naturstoffe zugesetzt sind, sind im Lebensmittelkontakt grundsätzlich nicht verkehrsfähig.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Verkäufe am Rastplatz – eine Betrugsmasche



Die Polizei stellt immer wieder im Zuge einer Ermittlung Waren sicher, die auf dem Labortisch des CVUA Stuttgart landen. So wurden in den vergangenen Jahren 22 Proben – überwiegend Messer- und Topfsets – aus sogenannten Kofferraumverkäufen untersucht. Diese Sets waren auf den ersten Blick professionell aufgemacht. Sie wurden auf der Umverpackung durch unverbindliche Preisempfehlungen als äußerst hochpreisig ausgelobt und zu vermeintlichen Schnäppchenpreisen angeboten. Auf einigen Produkten war sogar der Link zu einer Homepage angegeben, die ein seriöses Unternehmen vermuten ließ. Erst bei näherer Betrachtung wurde deutlich, dass es sich um einen „Dummy“ handelte.

Ernüchternde Untersuchungsergebnisse

Die Untersuchung der Produkte ergab häufig Qualitätsmängel, z. B. waren Messer stumpf. Außerdem stellte das CVUA Kennzeichnungsmängel und bei den meisten Proben irreführende Angaben fest, wie „Made in Swiss“ ohne erkennbare Herkunft aus der Schweiz. Bei einem Messerset wurde „Damascus“ ausgelobt und damit suggeriert, dass die Messer aus Damaszenerstahl gefertigt wurden, was eindeutig nicht der Fall war.

Weitere Mängel zeigten sich bei den chemischen Untersuchungen: So gab die Klinge eines Messers größere Mengen Nickel ab. Damit war die grundlegende



Anforderung an Lebensmittelbedarfsgegenstände, keine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen, nicht eingehalten. Bei einem Kochtopf verfärbte sich die Innenfläche nach Erhitzen mit einem Lebensmittelsimulanz golden (s. Bild). Da dies auf minderwertiges Material hinweist, war die Angabe „Edelstahl rostfrei 18/10“ auf dem Begleitblatt des Topfsets in Frage zu stellen. Im Kunststoffgriff eines Messers wurde ein erhöhter Gehalt an Naphthalin nachgewiesen. Diese

potenziell krebserregende Substanz muss aber so weit wie technisch möglich minimiert werden.

Insgesamt sollten Verbraucherinnen und Verbraucher also bei solchen vermeintlichen Schnäppchen Vorsicht walten lassen – das schützt nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Gesundheit.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Papiertrinkhalme – eine unbedenkliche Alternative?

Seit 3. Juli 2021 ist das Verbot von Wegwerfartikeln aus Kunststoff wie Trinkhalmen und Einweg-Geschirr in Kraft. Im Zuge der EU-Plastikstrategie werden deshalb oft solche Lebensmittelkontaktmaterialien durch Papieralternativen ersetzt. Im Unterschied zu Plastik sind Papierprodukte in wässrigen Lebensmitteln nicht stabil und lösen sich mit der Zeit auf. Um dies zu verhindern, werden bei der Herstellung des Papiers z. B. Epichlorhydrinharze als Nassverfestigungsmittel zugesetzt. Dabei können die potenziell gesundheitsschädlichen Substanzen 1,3-Dichlor-2-propanol (1,3-DCP) und 3-Monochlor-1,2-propandiol (3-MCPD) als Prozesskontaminanten in das Papier gelangen und von dort auf die Lebensmittel übergehen.

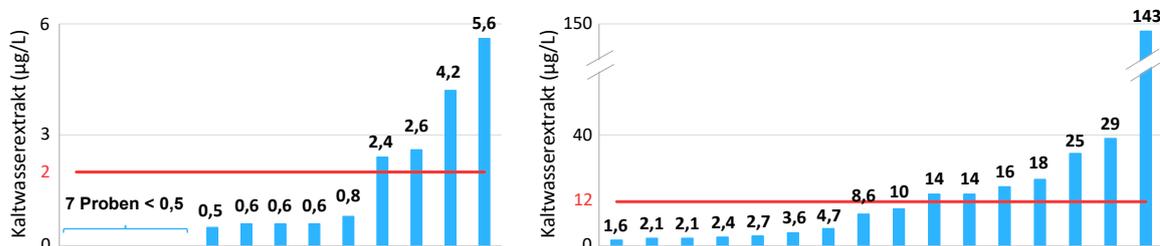


Laut Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) soll im Kaltwasserextrakt von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier der Übergang an 3-MCPD so gering wie technisch möglich sein; als Richtwert gilt maximal 12 µg/L. 1,3-DCP darf nicht nachweisbar sein, unter Annahme einer Nachweisgrenze von 2 µg/L.

Untersuchungsergebnisse des CVUA Stuttgart

In den Jahren 2019 und 2020 untersuchte das CVUA 16 Proben Papiertrinkhalme. Bei sieben, also fast der Hälfte der Proben, lag der Übergang von 3-MCPD in den Kaltwasserextrakt über dem Richtwert des BfR. Im Kaltwasserextrakt von vier der Proben war zusätzlich 1,3-DCP über 2 µg/L nachweisbar.

GEHALTE AN 1,3-DICHLOR-2-PROPANOL (LINKS) UND 3-MONOCHLORPROPANDIOL (RECHTS) IN KALTWASSEREXTRAKTEN VON PAPIERTRINKHALMEN (WERTE AUFSTEIGEND SORTIERT).



Die Analyse von weiteren 105 Proben aus verschiedenen Papiererzeugnissen – u. a. Muffinförmchen, Servietten, Pappteller, Kaffeefilter und Küchenpapier – im Jahr 2020 ergab ein erfreulicheres Ergebnis: Bei ca. 40 % der Proben war 3-MCPD im Kaltwasserextrakt nachweisbar, aber nur bei fünf Proben (5 %) lag der Gehalt über dem Richtwert.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

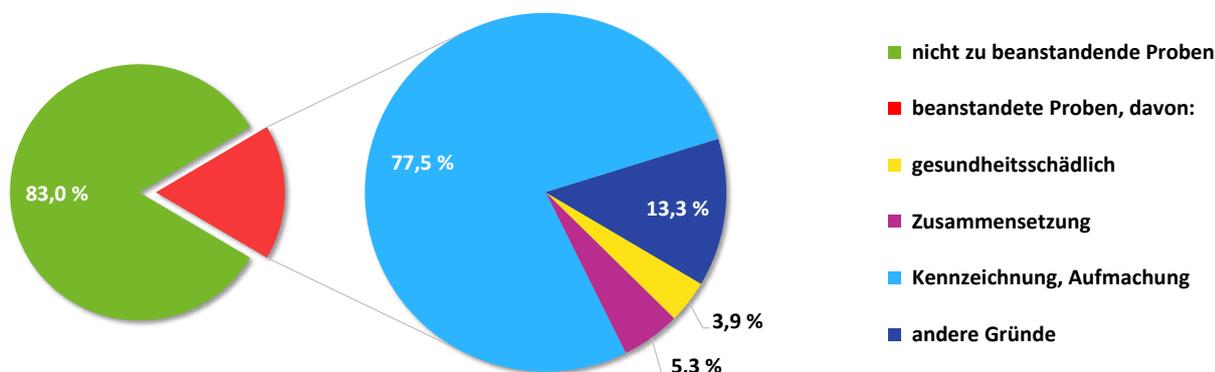
Untersuchung von kosmetischen Mitteln



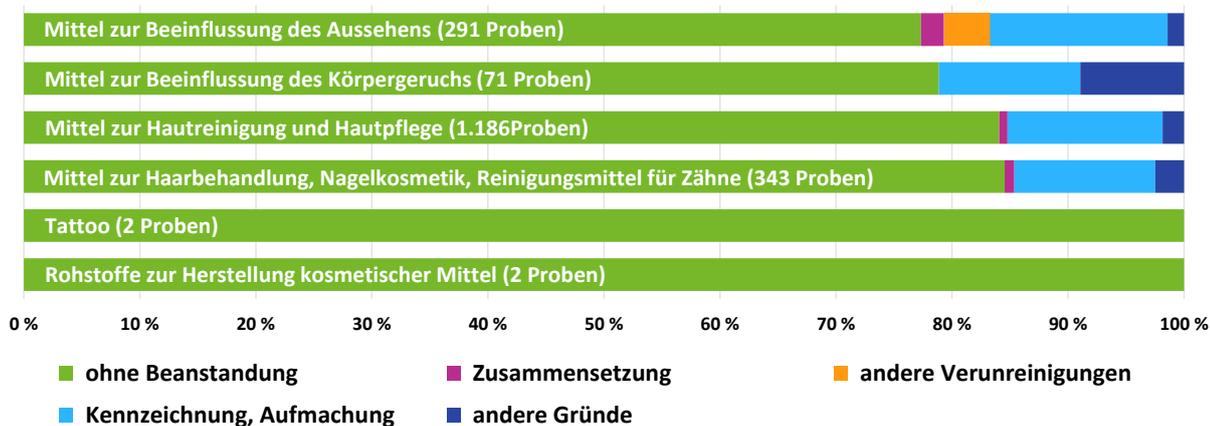
Kosmetische Mittel werden eingesetzt, um das Aussehen zu verändern, den Körper zu reinigen, einen guten Zustand zu erhalten, zu parfümieren oder den Körpergeruch zu beeinflussen.

Im Jahr 2020 untersuchte das CVUA Karlsruhe landesweit 1.895 Proben (Vorjahr: 2.100). Es beanstandete 17,0 % dieser Proben (Vorjahr: 17,9 %) und stufte 14 Proben (0,7 %; Vorjahr: 0,3 %) als gesundheitsschädlich ein. Größtenteils handelte es sich um Wimpernwachstumsmittel, die Prostaglandine enthielten. Hier konnten erhebliche gesundheitliche Beeinträchtigungen nicht mit ausreichender Sicherheit ausgeschlossen werden.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHLE), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



Alkohohaltige Produkte zur Keimabtötung

Mit der Ausbreitung des SARS-CoV-2-Erregers hat sich der Markt für Desinfektionsmittel explosionsartig entwickelt. 2020 hat das CVUA Karlsruhe 20 Handhygiene-Gele überprüft. Der erste Schritt der Beurteilung solcher alkohohaltigen Produkte zur Keimabtötung ist deren rechtliche Einordnung. Dabei sind der vorgesehene Verwendungszweck und damit verbunden die Kennzeichnung und Aufmachung von entscheidender Bedeutung. Das ist wichtig, um sicherzustellen, dass die jeweils zutreffenden Regelungen zum Verbraucherschutz, wie Stoffvorschriften oder Warnhinweise, auch eingehalten werden.

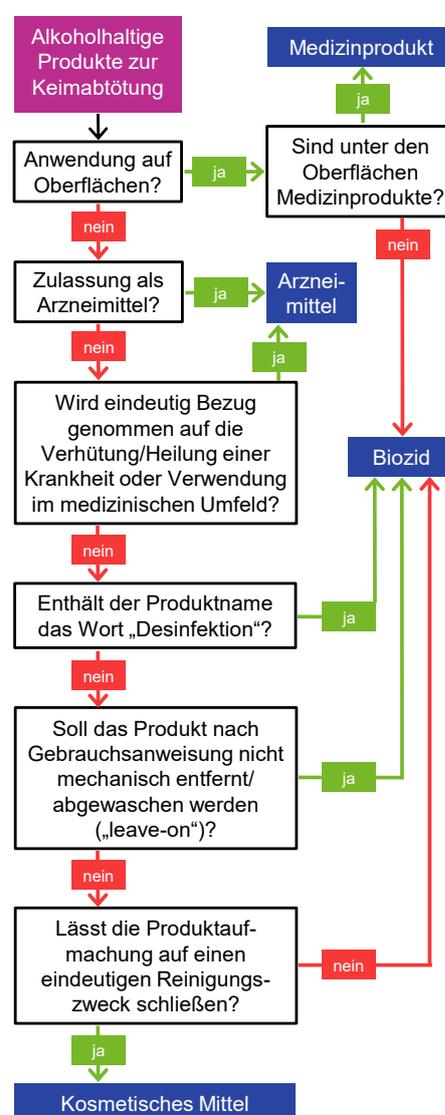


Grundsätzlich sind Desinfektionsmittel durch die EU-Biozidverordnung geregelt. Sie müssen aber zu kosmetischen Mitteln, Medizinprodukten oder Arzneimitteln abgegrenzt werden (s. Entscheidungsbaum). Nicht in allen Fällen ist die Einstufung eindeutig, dann werden komplexe Einzelfallprüfungen nötig.

Definition Biozid

Ein Biozid ist gemäß Biozid-Verordnung ein Stoff oder ein Gemisch, der/das dazu bestimmt ist Schadorganismen zu zerstören, abzuschrecken, unschädlich zu machen, ihre Wirkung zu verhindern oder sie in anderer Weise zu bekämpfen. Dabei wirken sie anders als nur durch physikalische oder mechanische Einwirkung.

Von den 20 untersuchten Proben waren 14 zugelassene Biozide. Fünf Proben waren als kosmetische Mittel im Verkehr, das CVUA stellte aber wegen der Auslobungen und Anwendungsbedingungen fest, dass es sich um nicht zugelassene Biozide handelte. Bei einer Probe war die Kennzeichnung weder für kosmetische Mittel noch für Biozide ausreichend. Zusätzlich ergab die Untersuchung, dass es sich bei den deklarierten „70 % Alkohol“ nicht wie üblich um Ethanol, sondern um Methanol handelte. Wegen möglicher erheblicher Gesundheitsschäden leitete die für Biozide zuständige Behörde einen Produktrückruf ein.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Furocumarine in Kosmetik können das Sonnenbad trüben



Furocumarine sind natürliche Inhaltsstoffe diverser Pflanzenextrakte wie Zitrusöle, die häufig in Körperölen und Hautpflegeprodukten u. a. für einen frischen Duft eingesetzt werden. Sie sind eine große Stoffgruppe mit unterschiedlicher gesundheitlicher Relevanz. Einige Vertreter wirken fototoxisch, das heißt unter Sonneneinwirkung lösen sie Sonnenbrand, Hautreizungen und Ödeme aus. Je höher die Gehalte und je intensiver die UV-A-Einstrahlung, desto deutlicher kann die Reaktion ausfallen, je nach Hauttyp. Einzelne Vertreter führen sogar zu einem erhöhten Hautkrebsrisiko.

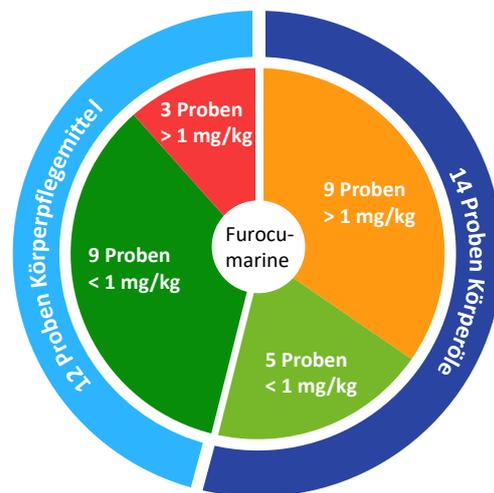
Die EU-Kosmetikverordnung legt für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel einen Summengrenzwert von 1 mg/kg fest. Aber auch andere kosmetische Mittel wie Körperöle oder Gesichtscremes auf der Haut können dem Sonnenlicht ausgesetzt sein. Daher folgern wissenschaftliche Experten der EU-Kommission, dass auch hier Furocumaringehalte über 1 mg/kg gesundheitsbedenklich sind. Letztendlich muss die verantwortliche Person, d. h. der Hersteller, Händler oder Importeur mit einem Sicherheitsbericht unter Berücksichtigung verschiedener Faktoren belegen, dass ein kosmetisches Mittel bei der vorhersehbaren Anwendung sicher ist.

Untersuchungsergebnisse des CVUA Karlsruhe



Das CVUA hat 14 Körperöle und zwölf Hautpflegeprodukte (Haut- & Handcremes, Körperlotionen) untersucht, wobei insbesondere die Körperöle hohe Gehalte an Furocumarinen aufwiesen. Klammert man die kaum fototoxischen Substanzen aus, lagen die Furocumaringehalte von neun Proben über 1 mg/kg (1,6–40 mg/kg), sieben davon

statistisch gesichert. Bei diesen Proben wurden auch die Sicherheitsberichte bewertet. Danach nahm ein Hersteller ein Körperöl freiwillig vom Markt, ein Hersteller passte die Rezeptur an. Eine verantwortliche Person konnte anhand von Verträglichkeitsstudien die Sicherheit des kosmetischen Mittels trotz vergleichsweise hoher Furocumaringehalte belegen.



Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de

Im Trend: Naturkosmetik und naturnahe Kosmetik

Natürlichkeit ist seit einigen Jahren auch bei Kosmetik ein Trend, der dem veränderten Verbraucherbewusstsein Rechnung trägt. Allerdings deckten die Untersuchungen des CVUA Karlsruhe auch ein erhebliches Irreführungspotenzial auf.



Was ist Naturkosmetik?

Derzeit gibt es keine rechtsverbindliche Definition für Naturkosmetik. Bei zertifizierter Naturkosmetik ist eine Orientierung an verschiedenen Siegeln möglich, deren Kriterien transparent im Internet zugänglich sind. Beispielsweise ist der Einsatz von Rohstoffen auf Mineralölbasis – ausgenommen einzelne Konservierungsstoffe – oder von Bestandteilen genetisch veränderter Organismen bei Naturkosmetika nicht erlaubt.

Naturnahe Kosmetik ist konventionelle Kosmetik, die einen erhöhten Anteil an Bio-, Natur- oder naturnahen Stoffen enthält oder in Teilbereichen für mehr Natürlichkeit oder Nachhaltigkeit steht. Die Grenzen zwischen konventioneller Kosmetik und „echter“ Naturkosmetik sind fließend. Werbung für diese Produkte soll wahrheitstreu, belegbar und verständlich sein.

Aus der Diskussion von Überwachung, Industrie, Wissenschaft, Verbänden und Verbraucherorganisationen im „Dialog Kosmetik“ ist eine Orientierungshilfe entstanden, wie mehr Transparenz und Orientierung bei naturnaher Kosmetik erreichbar ist.

Mehr Informationen unter „[Dialog Kosmetik](#)“

Untersuchungsergebnisse 2020

Das CVUA Karlsruhe beanstandete 26 Proben kosmetischer Mittel aufgrund einer irreführenden Angabe oder Aufmachung zur Natürlichkeit oder Umweltverträglichkeit.

Beispielsweise enthielt eine Handcreme nicht nur natürliche, pflanzliche Stoffe, obwohl die Aussage „100 % Pflanzenkraft“ dies vermuten ließ. Ein Sonnenschutzmittel warb mit seiner Natürlichkeit, obwohl die Lichtschutzfilter denen von konventionellen Sonnenschutzmitteln entsprachen; auf was sich die Natürlichkeit bezog, war nicht transparent dargestellt. In einem als „korallenverträglich“ ausgelobten Sonnenschutzmittel erwiesen sich bei genauerem Hinschauen nur die in geringen Mengen enthaltenen Duftkomponenten als leicht biologisch abbaubar, nicht die Gesamtformulierung.



Ausführlicher Bericht siehe www.ua-bw.de

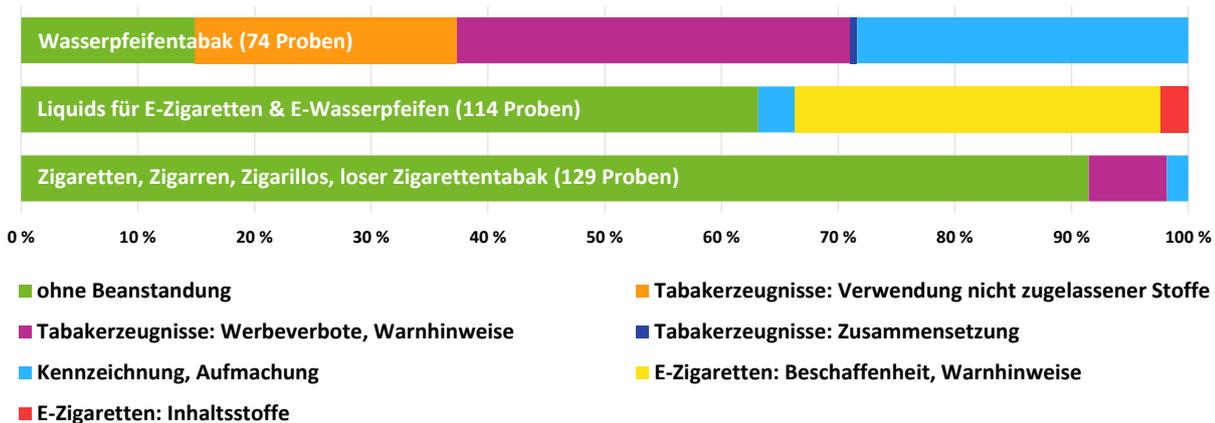
Untersuchung von Tabakerzeugnissen



Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert auch Tabakerzeugnisse. Das CVUA Sigmaringen hat im Jahr 2020 zentral für ganz Baden-Württemberg 322 Proben (Vorjahr: 424) analysiert und beurteilt. 118 dieser Proben (31,1 %, Vorjahr: 21,2 %) beanstandete das Untersuchungsamt, wobei die Beanstandungsquote je nach Produktgruppe sehr unterschiedlich ist (s. Balkendiagramm): Bei klassischen Rauchtobakerzeugnissen lag sie bei 8,5 %, bei Wasserpfeifentabak dagegen bei beachtlichen 85,1 %.



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



E-Liquids – was ist drin?



Das Einatmen von Dampf aus elektronischen Zigaretten (kurz: E-Zigaretten) führte 2019 in den USA zu schweren Lungenentzündungen und Todesfällen. Öliges Vitamin-E-Acetat in den E-Liquids stand im Verdacht dafür verantwortlich zu sein. Im Jahr 2020 untersuchten die CVUAs Sigmaringen und Karlsruhe in Zusammenarbeit mit der Marktüberwachung am Regierungspräsidium Tübingen und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) daher 57 nikotinhaltige und -freie E-Liquids, 15 davon aus Onlineshops.

Untersuchungsergebnisse im Jahr 2020

Elf der 27 Proben mit deklariertem Cannabidiol (CBD) beanstandete das CVUA Karlsruhe, weil auch erhöhte Gehalte an Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC), der wichtigsten psychoaktiven Substanz der Hanfpflanze, bestimmbar waren. Der deklarierte Gehalt des nicht psychotropen Bestandteils CBD entsprach nur bei vier Proben dem analytisch bestimmten Gehalt. Möglicherweise ist CBD in den E-Liquids nicht stabil und baut sich während der Lagerung zu THC und anderen Cannabinoiden ab.



Das CVUA Sigmaringen wies in den Proben lediglich Spuren von Vitamin E und in einem Fall Spuren von Vitamin-E-Acetat nach, bei denen eine gesundheitliche Auswirkung nicht zu erwarten ist. In den Proben waren außerdem insgesamt 17 verschiedene Aromastoffe in so geringen Konzentrationen nachweisbar, dass sie nicht kennzeichnungspflichtig waren. Nur wenige nikotinhaltige Proben enthielten Aromastoffe, die in diesen Produkten verboten sind. Die Beanstandungsquote aufgrund tabakrechtlicher Verstöße war bei den nikotinhaltigen E-Liquids wie üblich hoch (50 %), betraf jedoch meist Kennzeichnungsmängel. So fehlten Warnhinweise oder andere Pflichtangaben. Der erlaubte Nikotinhöchstgehalt von 20 mg/mL wurde stets eingehalten. Auch die Deklaration des Nikotingehaltes stimmte bei allen Proben mit dem analytisch ermittelten Wert überein.

23 Proben unterlagen auch dem Chemikalienrecht. Die Marktüberwachung stellte bei ihrer Prüfung bei zwei Dritteln der Proben Kennzeichnungsmängel fest. Beispielsweise fehlten Sicherheits- und Gefahrenhinweise, Gefahrenpiktogramme sowie die Schrift auf dem Etikett waren zu klein oder die Kennzeichnung nicht dauerhaft angebracht. Bei den Verpackungen war der sogenannte tastbare Gefahrenhinweis in mehreren Fällen zu klein oder fehlte, während der kindergesicherte Verschluss bei allen Proben, soweit erforderlich, vorhanden war.

Ausführlicher Bericht
siehe www.ua-bw.de



Trinkwasserüberwachung



Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel. Es muss rein und genusstauglich sein und es darf Krankheitserreger oder chemische Stoffe nicht in Konzentrationen enthalten, die die menschliche Gesundheit gefährden können. Für kein Lebensmittel gelten vergleichbar strenge Grenzwerte, kein Lebensmittel ist umfassender kontrolliert. Aber auch Wasser, das für die Körperpflege, z. B. zum Hände waschen sowie zur Reinigung von Kleidung oder Gegenständen für den Lebensmittelkontakt benötigt wird, muss Trinkwasserqualität haben. Für die Einhaltung der Anforderungen sind primär die Wasserversorgungsunternehmen und Betreiber von Wasserversorgungsanlagen verantwortlich. Die Gesundheitsämter der Land- und Stadtkreise sowie das Landesgesundheitsamt (LGA) überwachen die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards durch die Wasserversorger.

Das galt auch für das Jahr 2020, allerdings war dieses gerade für die Gesundheitsämter geprägt durch die Bewältigung der Herausforderungen im Zusammenhang mit der Coronapandemie:

Die Aufgaben im Rahmen der Trinkwasserüberwachung und die regelmäßigen Begehungen der Wasserversorgungsanlagen wurden priorisiert. Vor allem für amtliche Probennahmen blieb daher wenig Raum, sodass die Probenzahlen für das Jahr 2020 nicht vergleichbar sind zu den landesweit vorgesehenen Zahlen in Höhe von etwa 4.000 Proben an den vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUAs), ergänzt durch die beim LGA durchgeführten Untersuchungen.

TRINKWASSERUNTERSUCHUNGEN 2020

Proben	Anzahl	beanstandete Proben*
CVUAs	ca. 1.760	13,8 %
LGA	ca. 2.600	2,0 %

* Die Beanstandungsquoten variieren stark je nach Art der Anlage und werden durch unterschiedliche Stichprobengrößen oder Wiederholungsproben beziehungsweise Mehrfachuntersuchungen einer Entnahmestelle beeinflusst. Sie sind damit nicht repräsentativ für die allgemeine Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg.

Zu hoher Gehalt an Chlorat im Trinkwasser aus dem eigenen Brunnen

In der amtlichen Probe des Wassers einer sogenannten Eigenwasserversorgung, das die Bewohner eines Bauernhofes als Trinkwasser und zur Reinigung des Milchgeschirrs verwendeten, wurde ein sehr hoher Chlorat-Gehalt von annähernd 4.000 mg/L festgestellt. Selbst bei einer vorübergehenden Notfall-Chlorung dürfen im Trinkwasser maximal 700 mg/L Chlorat enthalten sein. Der Höchstwert für eine dauerhafte Dosierung liegt bei 70 mg/L. Mit dem gemessenen Gehalt wurde die akute Referenzdosis (ARfD) bei einem Erwachsenen um das Dreifache überschritten, berechnet auf das niedrigere Körpergewicht eines Kleinkindes sogar um das Elffache. Im Hinblick auf die Bestimmungen der Trinkwasserverordnung lässt diese Chlorat-Konzentration eine Schädigung der menschlichen Gesundheit befürchten.



Chlorat besitzt eine sehr geringe akute Toxizität, allerdings kann es die Jodidaufnahme in die Schilddrüse hemmen und somit möglicherweise Veränderungen des Schilddrüsenhormonspiegels bewirken. Der Effekt ist reversibel. Für eine kurzzeitige Aufnahme von Chlorat wird eine akute Referenzdosis von 36 µg Chlorat pro kg Körpergewicht toleriert.

Die Probe war Teil eines risikobasierten Projekts zur Überwachung von solchen Kleinanlagen. Für eine mikrobiologisch einwandfreie Qualität von Trinkwasser ist es bei der Trinkwasseraufbereitung oftmals erforderlich, hochreaktive Chemikalien, wie z. B. Chlordioxid, Chlorgas oder Chlorbleichlauge, einzusetzen. Diese starken Oxidationsmittel, sollen die vorhandenen Mikroorganismen abtöten und die Wiederverkeimung im Rohrnetz verhindern. Bei diesen Maßnahmen können unerwünschte Nebenprodukte, z. B. Chlorat, entstehen, die bei sorgfältigem und angemessenem Umgang mit den Chemikalien aber minimiert werden können. Dementsprechend überschritt im Jahr 2020 keine weitere der 146 untersuchten Proben den Höchstwert von 70 mg/L.

Neue Trinkwasser-Richtlinie veröffentlicht



Am 23. Dezember 2020 wurde die Neufassung der Trinkwasser-Richtlinie verkündet, am 12. Januar 2021 trat sie in Kraft. Innerhalb von zwei Jahren ist diese EU-Richtlinie in die nationale Gesetzgebung umzusetzen, u. a. in der Trinkwasserverordnung.

Mit der überarbeiteten Trinkwasser-Richtlinie sind große Ziele verbunden: eine effizientere Überwachung der Trinkwasserqualität, aktualisierte und neue Prüfparameter, die Förderung des Trinkwasserkonsums sowie mehr Transparenz für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

Ein wichtiges Element ist die Einführung der Risikobewertung vom Einzugsgebiet bis zum Wasserhahn. Dazu müssen Wasserversorger den Prozess von der Gewinnung des Trinkwassers bis zur Übergabe an die Endkunden in den Blick nehmen. Die Mitgliedstaaten werden mit Monitoringprogrammen zu Einträgen in das für die Trinkwassergewinnung genutzte Grund- und Oberflächenwasser sowie gegebenenfalls mit Minderungsmaßnahmen gegenüber den Verursachern unterstützen. Für die Trinkwasser-Installation bleiben die Eigentümer verantwortlich.

Grenzwerte für PFAS geplant

Die neuen Grenzwerte für per- und polyfluorierte Chemikalien (PFAS, synonym: PFC) werden vor allem für das Trinkwasser in der Region Mittelbaden von Bedeutung sein. Die Richtlinie umfasst zwei Optionen, einen Grenzwert für die Summe aus 20 in einem Anhang der Richtlinie aufgeführten PFAS-Einzelverbindungen in Höhe von 0,1 µg/L und einen Grenzwert, der über das in PFAS enthaltene Fluor bestimmt wird, in Höhe von 0,5 µg/L. Die EU-Kommission wird Leitlinien zur Analytik und Anwendung erarbeiten, auf deren Grundlage sich die Mitgliedstaaten bei der nationalen Umsetzung entweder für einen oder beide Parameter entscheiden können.



Vorläufig gilt in Deutschland für die Beurteilung von PFAS in Trinkwasser weiter die Bewertung des Umweltbundesamts mit der Ableitung von Leit- und Vorsorgewerten sowie die vorläufigen Maßnahmewerte für Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorooctansäure (PFOA) für sensible Verbrauchergruppen.

Untersuchungen an den CVUAs: gut aufgestellt für die Zukunft

Neuorganisation der CVUA-Wasserlabore

Die im Jahr 2019 begonnene Neuorganisation der Trinkwasser- und Mineralwasseruntersuchungen wurde fortgesetzt. Nachdem das CVUA Stuttgart die chemische Untersuchung der Trinkwasserproben vom Standort Karlsruhe übernommen hatte, wurde nun noch die Untersuchung bestimmter Spezialparameter gebündelt, z. B. die Analytik von organischen Fluorverbindungen am CVUA Sigmaringen und von polaren Desinfektionsnebenprodukten, wie Chlorat und Bromat, am CVUA Stuttgart.



Der Prozess ist damit nicht abgeschlossen, aber schon jetzt ist sicher: Die Bildung von Schwerpunkt- und Zentrallaboren stärkt durch noch höhere Untersuchungsstandards die amtliche Trinkwasseruntersuchung in Baden-Württemberg und leistet somit einen wichtigen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Methodenentwicklung: Projekt Spur

Seit Juni 2020 läuft am CVUA Sigmaringen ein Projekt mit dem Titel „Spur 2020 – Identifizierung und Vorkommen von neuartigen Mikroverunreinigungen in Trink- und Mineralwasser“. Im Rahmen des Projekts sollen routinetaugliche Multimethoden zur Bestimmung verschiedener Substanzen in Trink-, Mineral- und zum Teil auch Oberflächenwasser entwickelt und validiert werden. Im Fokus stehen „neuartige Mikroverunreinigungen“, meist anthropogener Herkunft, aber auch die Toxine der Cyanobakterien (Blaualgen).



„Neuartige Mikroverunreinigungen“ anthropogener Herkunft sind verschiedene Stoffe, die sich sowohl durch ihre chemischen Eigenschaften als auch ihre Eintragswege stark voneinander unterscheiden. Sie stammen beispielsweise aus Produkten des täglichen Gebrauchs (Körperpflegeprodukte) und aus Abwässern der industriellen Produktion (Flammschutz-, Reinigungsmittel) oder werden als Desinfektionsnebenprodukte aus der Trinkwasseraufbereitung oder aus der Landwirtschaft (Nitrifikationshemmer) eingetragen. Ferner sind die Abbauprodukte der Substanzen wichtig.



Futtermittelüberwachung



Die Futtermittelüberwachung führen in Baden-Württemberg die Regierungspräsidien durch. Sie haben 2020 insgesamt 1.027 Betriebe kontrolliert (Vorjahr: 1.376), in denen Futtermittel hergestellt, gehandelt, eingeführt oder verfüttert wurden. In diesem Rahmen wurden – teilweise mehrfach im selben Betrieb – Betriebsprüfungen (Kontrollen zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Schwerpunkt der Dokumentenkontrolle und der Sauberkeit und Hygiene) und Buchprüfungen (Dokumentenkontrolle über einen festgelegten Zeitraum vor der Prüfung) durchgeführt.

Insgesamt hat die Futtermittelüberwachung 1.210 Inspektionen (Vorjahr: 1.565) durchgeführt und dabei insgesamt 204 Verstöße (Vorjahr: 277) festgestellt. 30 Unternehmen (Vorjahr: 26), das sind 2,9 % (Vorjahr: 1,9 %) der kontrollierten Betriebe, wurden mit Verfahren belegt.

Die Untersuchung der amtlichen Futtermittelproben übernehmen das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) sowie die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Freiburg und Karlsruhe. Das Futtermittelkontrollpersonal hat 840 Futtermittelproben (Vorjahr: 969) gezogen, von denen 82 (Vorjahr: 104) nicht den Vorschriften entsprechen

FUTTERMITTELPROBEN UND BEANSTANDUNGEN NACH FUTTERMITTELGRUPPE (ZAHLEN IN KLAMMERN: VORJAHR)

Futtermittelgruppe	Anzahl Proben	Beanstandungen	
		Anzahl	Anteil in %
Einzelfuttermittel	388 (418)	14 (12)	3,6 (2,8)
Mischfuttermittel	419 (514)	68 (92)	16,2 (17,9)
Vormischungen und Zusatzstoffe	33 (37)	0 (0)	0 (0)
Gesamt	840 (969)	82 (104)	9,8 (10,7)

Die Kontrolle des Onlinehandels – ein Markt mit wachsender Bedeutung

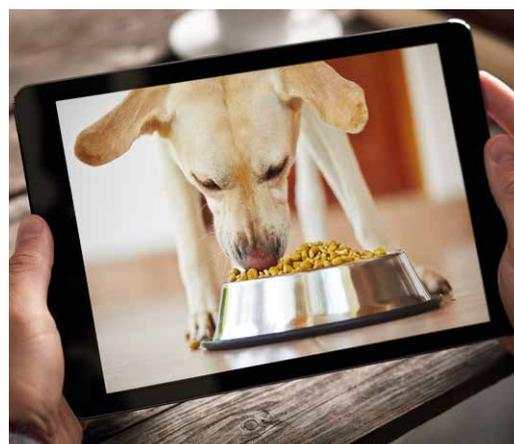
Der Einkauf von Waren über den Onlinehandel nimmt stetig zu. Dieser Trend macht auch vor dem Bereich der Futtermittel nicht Halt, wobei hier insbesondere Heimtierfutter in immer größerem Umfang im Internet bestellt wird. Dabei bestehen für Online-Anbieter dieselben Registrierungs- und Zulassungspflichten wie für andere Futtermittelunternehmer. Die angebotene Ware muss dieselben Kennzeichnungsanforderungen erfüllen.



Die Kontrolle des stark wachsenden Onlinehandels ist eine Herausforderung für die Überwachungsbehörden. Deshalb gründeten die Bundesländer 2013 eine gemeinsame Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und Tabakerzeugnisse“ (kurz: G@ZIELT). Diese ist im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelt und unterstützt zielgerichtet die Behörden bei der amtlichen Überwachung des Onlinehandels, indem sie im Auftrag der Bundesländer Jahresplanrecherchen mit unterschiedlichen Schwerpunktthemen, Recherchen aufgrund von Schnellwarnmeldungen und Testkäufe durchführt, unter anderem auch zu Futtermitteln.

Im Jahr 2020 hat G@ZIELT bei einer Jahresplanrecherche zum Thema „Internet-Marktplätze für Futtermittel für Nutztiere“ 34 Anbieter aus Baden-Württemberg ermittelt. Die Ergebnisse meldeten sie an die einzelnen Länderkontaktstellen. In Baden-Württemberg ist die STV am Regierungspräsidium Tübingen zuständig (s. Seite 14), die die Informationen an die zuständigen Überwachungsbehörden weiterleitet. Die Regierungspräsidien stellten in der Folge fest, dass sechs der Anbieter bislang nicht registriert waren, und sprachen nach der Prüfung der Onlineshops elf Belehrungen wegen Kennzeichnungsmängeln aus.

Die Regierungspräsidien überprüften darüber hinaus weitere 70 Onlineshops und deckten in 39 Fällen Mängel auf. Neben fehlenden wichtigen Kennzeichnungselementen beanstandeten sie bei einigen Internetshops auch die Werbeaussagen, insbesondere zu krankheitsbezogenen Wirkungen.



Gentechnisch veränderte Futtermittel – Ein Praxisbeispiel: Geflügelfutter aus Belgien



Tierische Produkte ohne Gentechnik sind beim Verbraucher gefragt, so dass die Untersuchung von Futtermitteln auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) an Bedeutung gewonnen hat. Die EU und der nationale Gesetzgeber schreiben dabei bestimmte Regeln hinsichtlich des Handelns, Inverkehrbringens und Verfütterns von GVO-Ware vor. Beispielsweise ist bei der Produktion von Lebensmitteln, die als „ohne Gentechnik“ beworben werden, der Einsatz „gentechnikfreier“ Futtermittel wichtig.

Für die Kennzeichnung von Futtermitteln gilt: In der EU zur Verfütterung zugelassene GVO in Futtermitteln müssen ab einem Anteil von 0,9 % zwingend gekennzeichnet werden. Unterhalb dieses Schwellenwertes kann eine Kennzeichnung entfallen, wenn der GVO-Eintrag nachweislich „zufällig oder technisch unvermeidbar“ ist.



Im Rahmen der amtlichen Überwachung wies das LTZ Augustenberg im Jahr 2020 bei einem Geflügelfutter eines belgischen Herstellers gentechnisch veränderten Mais nach. Da die Maiskomponente nicht ordnungsgemäß als gentechnisch verändert gekennzeichnet war, erfolgte die Sperrung des Futtermittels beim beprobten Händler und die Weitergabe der Information über das Schnellwarnsystem RASFF (s. Seite 16) an die zuständigen Behörden in Belgien.

Nachforschungen ergaben, dass die betroffene Maispartie von einem Großhändler aus Belgien stammte, der sowohl Nicht-GVO-Mais als auch korrekt gekennzeichneten GVO-Mais einkaufte, den GVO-Mais aber nicht ordnungsgemäß als GVO-Ware gekennzeichnet weiter veräußerte. Ein Ver-

trieb dieses Futtermittels erfolgte in mehrere EU-Länder, die über den Befund ebenfalls über mehrere Schnellwarnungen im europäischen RASFF-System informiert wurden.

Insgesamt untersuchte das LTZ Augustenberg 2020 115 Futtermittelproben auf GVO: Bei drei Proben Mischfuttermittel war ein nachgewiesener gentechnisch veränderter Anteil nicht vorschriftsgemäß deklariert. In keiner Probe waren in der EU nicht zugelassene GVO nachweisbar. Allerdings fiel im Jahr 2020 beim speziellen Erntemonitoringprogramm der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung GVO-Leinsamen auf (siehe S. 12).



Dioxine – Untersuchung auf mögliche Kontaminationen nach Brandfall

Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) sind toxische organische Stoffe mit fettlöslichen Eigenschaften. Sie reichern sich an Oberflächen wie Pflanzen und Böden sowie in der Nahrungskette, insbesondere im Fettgewebe, an. Menschen nehmen diese Verbindungen hauptsächlich über die Nahrung, speziell über Lebensmittel tierischer Herkunft, auf. Bei Nutztieren spielen wiederum Futtermittel für die Aufnahme eine wichtige Rolle.

Aus diesem Grund legte die EU in der Richtlinie 2002/32/EG über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung bestimmte Aktionsgrenzwerte und Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Futtermitteln fest.

Bei allen 132 amtlich erhobenen Futtermittelplanproben lagen die Gehalte an Dioxinen und PCB, wie auch im Vorjahr, unterhalb der jeweils gültigen Höchstgehalte und Aktionsgrenzwerte.

Zusätzlich forderte im Jahr 2020 ein konkreter Verdachtsfall die Futtermittelüberwachung: Beim Brand einer Gewerbehalle mit einem mit Kunststoffschäum gedämmten Dach entstand eine große Rauchwolke, deren Rußklumpen bis zu eineinhalb Kilometer weit getragen wurden und sich auf die umliegenden landwirtschaftlich genutzten Grünlandflächen verteilten.

Die darüber informierte Futtermittelüberwachungsbehörde führte eine Beprobung der betroffenen Grünlandflächen durch und ließ in diesen Proben die Gehalte von Substanzen, die typischerweise nach einem solchen Brand zu erwarten sind, im Labor analysieren. Da keine erhöhten Gehalte an Dioxinen, PCB, polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), Schwermetallen und Selen festgestellt wurden, gab die Futtermittelüberwachung die betroffenen Grünlandflächen wieder zur Verfütterung frei.



Links zu Portalen und Langfassungen

Dies ist nur eine kleine Auswahl der Themen, die die Überwachung des Landes im Jahr 2020 beschäftigt haben. Die Langfassungen zum Jahresbericht 2020 und Informationen zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter:

www.verbraucherportal-bw.de

Dort finden Sie auch die früheren Jahresberichte sowie weitere Informationen zur Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen, Trinkwasser und Futtermitteln.



1. Berichte aus der Lebensmittelüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit >> Berichte aus der Lebensmittelüberwachung



2. Lebensmitteluntersuchung

unter: Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit >> Lebensmitteluntersuchung



3. Berichte aus der Trinkwasserüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Trinkwassersicherheit >> Berichte aus der Trinkwasserüberwachung



4. Berichte aus der Futtermittelüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Futtermittelüberwachung >> Berichte aus der Futtermittelüberwachung

Impressum

HERAUSGEBER:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
 Pressestelle
 Kernerplatz 10
 70182 Stuttgart
 Telefon 0711/126-2355
 pressestelle@mlr.bwl.de
 www.mlr-bw.de

REDAKTION:

Dr. Tanja Welsch, MLR

GESTALTUNG UND DRUCK:

Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg
 Büchsenstraße 54, 70174 Stuttgart, www.lgl-bw.de

BEZUGSQUELLE:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
 broschueren@mlr.bwl.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Baden-Württemberg herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Kommunal-, Landtags-, Bundestags- und Europawahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden kann.

BILDNACHWEIS:

Wir danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial:

Seiten 4, 9-4, 11, 12-2, 12-3, 13-1, 15-2, 17, 20, 21, 22-1, 25-2, 26-2, 29, 30-2, 34-1, 37-2, 39, 40-2, 45-1, 45-2.

Seite 10: Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis / R. Adameit.

Seite 16: RASFF-Logo: <https://ec.europa.eu>

Seite 44-1: Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG)

Alle anderen Bilder wurden beschafft über <https://bildagentur.panthermedia.net/>

© 2021 Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
 Drucknummer: MLR 15-2021-36



HERAUSGEBER:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz (MLR)

Pressestelle

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Für eventuelle Rückfragen:

Telefon 0711/126-2355

pressestelle@mlr.bwl.de