



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 27.07.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

Minister Hauk stellt den Jahresbericht der Lebensmittelüberwachung für 2021 vor



PantherMedia / AndreyPopov

Verbraucherschutzminister Peter Hauk MdL: „Der gesundheitliche Verbraucherschutz genießt einen hohen Stellenwert im Land und bewegt sich auf einem hohen Niveau.“ Minister Hauk stellt den Jahresbericht der Lebensmittelüberwachung für 2021 vor.

„Bei der Überwachung von Lebensmitteln, Trinkwasser, Futtermitteln und Verbraucherprodukten wie Kosmetika oder Bedarfsgegenständen wurde auch 2021 wieder hervorragende Arbeit geleistet, um den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Land sicherzustellen. Die Expertinnen und Experten der Verbraucherschutzbehörden gingen dabei risikoorientiert und unter strikter Einhaltung der aktuell geltenden Hygienebestimmungen vor. Die Ergebnisse von Betriebskontrollen und Probenuntersuchungen zeigen, dass sich die Verbraucherinnen und Verbraucher auf das hohe Niveau des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Land verlassen können. Mein Dank gilt den

Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die auch unter schwierigen Rahmenbedingungen im zweiten Jahr der Corona-Pandemie ihr Engagement und ihre Kompetenz unter Beweis gestellt haben“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL am Mittwoch (27. Juli) in Stuttgart.

Sonderprogramm „Listerien“

Listeria monocytogenes ist ein Bakterium mit krankmachenden Eigenschaften für Menschen und Tiere. Listeriose-Erkrankungen des Menschen nehmen seit einigen Jahren europaweit zu.

Vor allem mit *Listeria monocytogenes* verunreinigte Lebensmittel verursachen diese Erkrankung, die zwar vergleichsweise selten auftritt, aber zu lebensbedrohenden Verläufen führen kann. Besonders anfällig für eine Listeriose sind ältere Menschen, kleine Kinder und Säuglinge, Schwangere und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem.

Listerien kommen praktisch überall in der Umwelt vor. Sie sind sehr widerstandsfähig und können daher bei der Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln zu Verunreinigungen führen. Selbst im Kühlschrank können sich die Keime noch vermehren. Werden Listerien in Lebensmittelbetrieben gefunden, speziell in feuchten Fliesenfugen, Gullys sowie unzugänglichen Ecken in Maschinen und Anlagen, sind sie häufig sehr schwer wieder loszuwerden.

„Besonders gefährlich wird es, wenn sich diese Keime in Lebensmitteln vermehren, die vor dem Verzehr nicht noch einmal erhitzt werden. Daher kommt den Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, eine besondere Bedeutung zu. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden prüfen in diesen Betrieben ganz genau, ob die Risikobewertung des Produkts mit den Eigenkontrollmaßnahmen zusammenpasst“, erklärte Minister Hauk.

Häufig geben schon geringe Nachweise von Listerien in verzehrfertigen Lebensmitteln aus einem Betrieb einen ersten Hinweis auf ein bestehendes Problem. Um diese Betriebe zu identifizieren und dadurch Verbraucherinnen und Verbraucher möglichst gut zu schützen, führten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter 2021 rund 8.000 Untersuchungen auf Listerien durch. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrollierten gemeinsam mit dem Landeskонтроllteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg 33 Betriebe, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, insbesondere auf funktionierende Eigenkontrollen.

Gesundheitsversprechen auf Instagram

Der Onlinehandel wächst stetig und hat besonders im Bereich der Lebensmittel durch die Corona-Pandemie einen enormen Boom erlebt. Auch Waren, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, werden immer häufiger online angeboten. Baden-Württemberg hat bereits vor 15 Jahren mit einem Forschungsprojekt am CVUA Karlsruhe auf diese Entwicklung reagiert.

„Die Überwachung des Internethandels ist für die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg schon lange ein Thema. Wir sind auch hier am Puls der Zeit. Im Internet werden vermehrt Lebensmittel, insbesondere Nahrungsergänzungsmittel, mit Gesundheitsversprechen, sogenannten Health Claims,

beworben. So ist bekannt, dass bestimmte Nährstoffe wichtige Funktionen im menschlichen Körper erfüllen, z. B. Calcium für die Knochengesundheit. Für eine gesundheitsbezogene Werbung gibt es jedoch in der EU klare Regeln, die auch im Internet und sozialen Medien gelten“, betonte Verbraucherschutzminister Hauk.

Vor allem die sozialen Medien, wie Instagram, zu überwachen ist nicht gerade leicht. Das CVUA Stuttgart überprüfte 68 Influencerinnen und Influencer auf Instagram hinsichtlich Health Claims. Bei 565 sogenannter „Stories“ wurden zwar nur 44 gesundheitsbezogene Angaben identifiziert, von denen jedoch etwa 90 Prozent als nicht zulässig einzustufen waren. Die Lebensmittelüberwachung wird diese Werbebereiche künftig genauer unter die Lupe nehmen. Die diesbezügliche Recherche und Beurteilung ist jedoch mit hohem Aufwand verbunden. „Ich empfehle den Verbraucherinnen und Verbrauchern, sich nicht durch übertriebene Wirkungsbehauptungen im Internet täuschen zu lassen. Bei unseriösen Aussagen in sozialen Medien ist Vorsicht geboten“, so Minister Hauk.

Emaile-Geschirr auf dem Prüfstand

Geschirr aus Emaille ist sehr beliebt. Es hat eine ansprechende Optik, ist äußerst robust und langlebig, einfach zu reinigen und bis zu 200°C hitzestabil. Emaillierungen sind glasartige Beschichtungen, die die positiven Eigenschaften von Glas und Metall kombinieren. Für den Verbraucherschutz ist hierbei besonders interessant, ob von der Beschichtung etwas auf unsere Lebensmittel beim Kochen übergeht. Bei drei von insgesamt 33 Töpfen waren eine erhöhte Freisetzung an Metallen in Verbindung mit sauren Lebensmitteln feststellbar. Bei einem Fleischtopf überschritt der Gehalt an Blei den Grenzwert um 80 Prozent und den für Chrom um 8 Prozent. Bei einem Bratentopf lag der Cadmiumgehalt 100 Prozent und bei einem weiteren Gegenstand 240 Prozent über dem Grenzwert.

Bei vorgesehener Verwendung dürfen nach EU-Recht keine Stoffe aus Materialien auf Lebensmittel übergehen, die geeignet sind, eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen. Eine Überschreitung der Grenzwerte stellt eine solche unvertretbare Veränderung dar. Die drei auffälligen Töpfe (sieben Prozent der Proben) wurden deshalb beanstandet und als nicht verkehrsfähig beurteilt.

Weitere Informationen:

Weitere Ergebnisse und Kuriositäten aus der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2021 finden Sie im [Jahresbericht](#), der als Datei auf der Homepage des Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz abrufbar ist sowie unter www.verbraucherportal-bw.de und www.ua-bw.de.

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/minister-hauk-stellt-den->

[jahresbericht-der-lebensmittelueberwachung-fuer-2021-vor/?cHash=65d260b1195c6300f40d65344fb62e0b&type=98](#)