



Baden-Württemberg.de

📅 19.09.2019

VERBRAUCHERSCHUTZ

Sicherheit der Lebensmittel im Land hat höchsten Stellenwert



📷 © dpa

Verbraucherschutzminister Peter Hauk hat den Jahresbericht der Lebensmittelüberwachung für 2018 vorgestellt. Er betonte, dass die Sicherheit der Produkte im Land mit wenigen Ausnahmen bestätigt werden konnte – nicht zuletzt aufgrund der regelmäßig durchgeführten Kontrollen in Baden-Württemberg.

„Die Überwachung von Lebensmitteln, Trinkwasser, Futtermitteln und Verbraucherprodukten wie Kosmetika oder Bedarfsgegenständen liefert wieder eine beeindruckende Bilanz der Tätigkeit der zuständigen Behörden und Experten im Jahr 2018. Das Land misst der Sicherheit der Lebensmittel den höchsten Stellenwert bei“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, bei der Vorstellung des **Jahresberichts der Lebensmittelüberwachung für 2018** in Stuttgart.

Die Landesregierung werde weiter wie bisher dafür sorgen, dass die vielfältigen Aufgaben auf diesem Gebiet erfüllt werden können und den Verbrauchern damit ein Höchstmaß an Sicherheit geboten werde. „Deshalb haben wir auch im Jahr 2018 die Personalverstärkung in diesem Bereich fortgesetzt. Insgesamt konnte mit wenigen Ausnahmen die Sicherheit der Produkte im Land bestätigt werden. Das ist auch eine Folge der regelmäßig durchgeführten und an das jeweilige Risiko angepassten Kontrollen in Baden-Württemberg“, betonte Minister Hauk.

Mehr als 120.000 Kontrollbesuche

„Über 81.000 Lebensmittelbetriebe wurden in mehr als 120.000 Kontrollbesuchen risikoorientiert kontrolliert. In rund 17 Prozent dieser kontrollierten Betriebe wurden Verstöße festgestellt. Etwa 47.400 Proben an Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen wurden untersucht. Von diesen wurden etwa 19 Prozent beanstandet, aber nur 0,3 Prozent als gesundheitsschädlich beurteilt“, erklärte der Minister. Auch im Bereich des Täuschungsschutzes seien die Verbraucherschutzbehörden sehr aktiv gewesen. Nach wie vor seien über 50 Prozent der Beanstandungen auf eine nicht korrekte Kennzeichnung oder irreführende Aufmachung zurück zu führen.

Darüber hinaus habe die Futtermittelkontrolle über 1.400 Betriebe kontrolliert und über 1.000 Proben erhoben, von denen etwa 16 Prozent nicht den Vorschriften entsprachen. Von fast 8.000 Trinkwasserproben wurden knapp 9 Prozent beanstandet. „Insgesamt bestätigen somit die Ergebnisse der intensiven Trinkwasseruntersuchungen die sehr gute Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg“, betonte Minister Hauk.

Kokosnüsse – nicht immer frisch

Das Labor des **Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) in Sigmaringen** hat Kokosnüsse kontrolliert. Die Prüfung der Schalen der Kokosnüsse auf Beschädigungen und die Untersuchung des enthaltenen Kokosmarks und Kokoswassers zeigte ein ernüchterndes Ergebnis: Jede dritte Kokosnuss war verdorben und ungenießbar. Das Kokosmark war verschimmelt, schleimig oder schmierig, das ursprünglich klare und fast geruchsneutrale Kokoswasser war bisweilen trüb und roch faulig. „Die Verbraucher können äußerlich häufig nur schwer feststellen, ob eine Kokosnuss in Ordnung ist, meist erkennt man erst mit dem Öffnen der Frucht ihren Zustand“, sagte Hauk. Eine Kokosnuss mit verschimmelter oder beschädigter Schale solle nicht gekauft werden, denn durch die beschädigte Schale könnten Mikroorganismen in das Innere eindringen und zum Verderb führen.

Kosmetika aus dem Internet – nicht immer sicher

Der Verkauf von Kosmetika über Internet-Plattformen boomt. Das Angebot an Produkten für Körperpflege und Schönheit ist unübersichtlich groß, extrem vielfältig und sehr schnelllebig. In einem gemeinsamen Projekt haben die Stabsstelle Ernährungssicherheit am **Regierungspräsidium Tübingen** und das **CVUA Karlsruhe** untersucht, ob online vermarktete Kosmetika rechtskonform sind. Auch hier war das Ergebnis unerfreulich: Sechs von 26 Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, weil sie bestimmte Chemikalien – zum Beispiel Koji-Säure oder Formaldehyd – in sehr hohen Konzentrationen

enthielten. Zudem war bei 21 Proben die Kennzeichnung fehlerhaft. In drei Fällen wurde daraufhin aufgrund ernster gesundheitlicher Risiken eine europaweite Schnellwarnung veranlasst. In 14 Fällen wurde der Marktplatzbetreiber informiert und aufgefordert, die Angebote im Internet zu entfernen. „Zusammenfassend können wir festhalten, dass bei der Bestellung von Kosmetika im Internet Vorsicht geboten ist“, betonte Minister Hauk.

Bambusgeschirr – nicht immer natürlich

„Plastik hat inzwischen einen schlechten Ruf. Daher gibt es auf dem Markt immer mehr Kunststoffprodukte, die als nachhaltig und ökologisch beworben werden. Ob diese Produkte halten, was die Werbeaussagen versprechen, ist fraglich“, so der Minister.

Bereits im Jahr 2012 hat das [CVUA Stuttgart](#) festgestellt, dass vermeintlich natürliches Bambusgeschirr Kunststoffe wie Melamin enthält und teilweise erhebliche Mengen Melamin und/oder Formaldehyd in die darin befindlichen Lebensmittel abgibt. 2018 hat das CVUA Stuttgart deshalb erneut Bambusgeschirr auf die mögliche Abgabe von Melamin und Formaldehyd ins Lebensmittel untersucht – und zwar bei einem längeren Gebrauch. Von elf untersuchten Proben Bambusgeschirr war eine Probe wegen massiver Freisetzung von Formaldehyd und Melamin als gesundheitsschädlich zu beanstanden und zudem irreführend gekennzeichnet. Bei weiteren acht Proben wurde der Grenzwert für Melamin im Lebensmittel überschritten.

Zudem waren drei dieser Becher irreführend gekennzeichnet. Nur zwei Proben waren nicht zu beanstanden. Dies zeigt, dass das meiste Bambusgeschirr für heiße und saure Lebensmittel wie Kaffee nicht geeignet ist. Die seltenen geeigneten Produkte sind für den Kunden optisch nicht von den ungeeigneten unterscheidbar. Die Untersuchungen von Kunststoffgegenständen mit Bambusfasern werden auch weiterhin fortgeführt.

[Jahresbericht für Lebensmittelüberwachung 2018](#)

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Lebensmittel- und Produktsicherheit](#)

[Verbraucherportal Baden-Württemberg](#)