



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 15.08.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

# Sonnencreme, Eiskaffee und mariniertes Grillfleisch – sommerliche Produkte im Fokus der Lebensmittelüberwachung



Boris Zerwann

**Minister Peter Hauk MdL: „Die Lebensmittelüberwachung im Baden-Württemberg sorgt mit Kontrollen von Kosmetika und Lebensmitteln für sichere Sommerprodukte.“ Sonnencreme, Eiskaffee und mariniertes Grillfleisch – sommerliche Produkte sind im Fokus der Lebensmittelüberwachung.**

„Damit die sommerlichen Freuden ungetrübt bleiben, hat die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg derzeit schwerpunktmäßig wieder typisch sommerliche Produkte im Blick. Im Fokus stehen in diesem Jahr insbesondere Sonnencremes, Eiskaffee und mariniertes Grillfleisch“, sagte der

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Montag (15. August).

## Bei einem Aufenthalt im Freien ist Sonnenschutz aktuell mehr denn je geboten

Nach wie vor ist die UV-Strahlung der Sonne ein Hauptrisiko für Hautkrebs. Das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe (CVUA) hat Sonnenschutzprodukte auf schädliche Inhaltsstoffe untersucht. Untersucht wurden im letzten und in diesem Jahr über 250 Produkte mit Sonnenschutz auf das Vorhandensein von Benzophenon, einem Stoff, der wahrscheinlich krebserregend beim Menschen sein kann. Dieser Stoff kommt unter anderem in geringen Mengen in dem wichtigen UV-Filter Octocrylen als Verunreinigung vor.

Die Sachverständigen des CVUA Karlsruhe können diesbezüglich jedoch Entwarnung geben: „Unsere verstärkten Kontrollen zeigen, die Hersteller haben bereits reagiert. Die gefundenen Gehalte an Benzophenon sind in den hohen Bereichen deutlich zurückgegangen“, erläuterte Minister Hauk.

In diesem Jahr enthielten überhaupt nur noch 26 Prozent der Produkte den UV-Filter Octocrylen, im vergangenen Jahr waren es noch 56 Prozent. Bereits 68 Prozent der Hersteller werben dieses Jahr auf ihren Sonnenschutzmitteln mit der Aufschrift ‚ohne Octocrylen‘.

Aber auch auf Produkte, die Octocrylen enthalten können die Verbraucherinnen und Verbraucher zurückgreifen. In 90 Prozent der untersuchten Produkte mit dem zugelassenen und geprüften UV-Filter konnte kein gefährlicher Gehalt an Benzophenon nachgewiesen werden. Die Industrie hat das Problem mittlerweile erkannt und kann die Produkte besser kontrollieren.

„Auf ausreichenden Sonnenschutz in Form von schützender UV-Kleidung und Sonnencreme sollte auf keinen Fall verzichtet werden. Um jedoch mögliche schädliche Stoffe zu minimieren und den vollen UV-Schutz zu garantieren, sollte Sonnencreme nie über das Haltbarkeits- oder Verbrauchsdatum hinweg benutzt werden. Bereits geöffnete Packungen sollten möglichst innerhalb einer Saison verbraucht werden“, so Minister Hauk.

## Eis, Eiskaffee und Sahnehäubchen im Fokus

Damit die Verbraucherinnen und Verbraucher an heißen Sommertagen bedenkenlos einen erfrischenden Eiskaffee genießen zu können, haben die Expertinnen und Experten des CVUA die wesentlichen Bestandteile des kühlen Sommergetränks im Blick: Eis, Kaffee und Sahne.

Das CVUA Sigmaringen hat Proben von Bohnenkaffee und löslichem Kaffee schwerpunktmäßig auf Verunreinigungen durch Ochratoxin A (OTA) überprüft. In gut jeder vierten Probe war OTA zwar auch nachweisbar, erfreulicherweise jedoch durchweg unter dem EU-Höchstwert.

Bei der Untersuchung von Speiseeis standen krankmachende Bakterien oder Keime, die auf unzureichende Hygiene hinweisen, im Blickpunkt. „Glücklicherweise haben wir in Speiseeis im letzten

Jahr und auch in dieser Saison bei unseren Kontrollen bisher keine gesundheitsschädlichen Keimbelastungen festgestellt. Auch bei den Hygieneindikatoren, also Bakterien, die auf unzureichende Hygiene bei der Herstellung oder im Umgang hinweisen, wurden die Kontrolleurinnen und Kontrolleure und Labore erfreulicherweise nur sehr selten fündig“, so Minister Hauk.

Nuss- und Soja-Allergiker sollten bei offen angebotenen Speiseeis vorsichtig sein. Dies bestätigen auch die bisherigen Ergebnisse der Allergen-Untersuchungen aus Eisdielen. Bisher sind knapp 70 Proben abgeschlossen; in 14 Fällen (4x Soja, 6x Haselnuss, 2x Erdnuss sowie 2x Mandel) wurden positive Befunde erhalten, ohne dass ein Hinweis auf die nachgewiesenen Allergene in der Kennzeichnung vor Ort vorhanden war.

Auf geschlagene Sahne aus der Gastronomie, meist aus Automaten, hat die Lebensmittelüberwachung ein ständiges Augenmerk. Während das Ausgangsprodukt, die wärmebehandelte Sahne, in der Regel mikrobiologisch einwandfrei ist, treten bei der Verarbeitung der Sahne in Cafés, Konditoreien, Eisdielen und Gaststätten nicht selten hygienische Probleme auf. So belegen wieder die Ergebnisse des CVUA Sigmaringen den weiteren Kontrollbedarf: Zwar wurden auch hier keine gesundheitsgefährdenden Keime nachgewiesen, aber immerhin etwa 60 Prozent der untersuchten Proben waren auffällig. Davon wiederum wiesen mehr als zwei Drittel erhöhte Gehalte an Verderbs- oder Hygienekeimen auf.

## Unbesorgter Grillgenuss

Eine durch die Marinade farbenkräftige, nass-feuchte und mit Kräuterpartikeln bestückte Oberfläche suggeriert den Verbraucherinnen und Verbrauchern beim Kauf von Grillfleisch Frische und Saftigkeit. Bei einer Schwerpunktuntersuchung des CVUA Stuttgart wurde ein Blick unter diese Fassade geworfen. Erfreulicherweise waren 89 Prozent aller untersuchten Proben sensorisch und mikrobiologisch unauffällig.

Knapp 11 Prozent der Proben wiesen Hygienemängel auf, davon weit über die Hälfte (70 Prozent) aus offen angebotener, loser Ware. Vereinzelt waren auch potenziell krankmachende Keime wie Salmonellen und Campylobacter sowie Listerien nachweisbar. Die nachgewiesenen Keime würden beim Durcherhitzen abgetötet.

„Wer zu fertig mariniertem Grillgut greift, kann dies in der Regel unbesorgt tun, allerdings sollte man beim Grillen vorsichtshalber auf ein vollständiges Durchgaren achten. Auch hier werden wir die sich abzeichnenden Entwicklungen im Auge behalten. Massiver Fachkräftemangel im Metzgereihandwerk oder der fortdauernde Trend, sich personal- und platzsparender Lebensmittelautomaten zu bedienen, zeigen künftige Anhaltspunkte für Kontrollen auf“, betonte Minister Hauk.

## Hintergrundinformationen:

CVUA Stuttgart: [Täuscht die äußere Fassade nur Frische vor? Marinierte Fleischwaren und ihr mikrobieller Status](#)

CVUA Karlsruhe: Sonnenschutzmittel: [Benzophenon - gefährlicher Stoff kann aus UV-Filter Octocrylen entstehen](#)

**Link dieser Seite:**

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/sonnencreme-eiskaffee-und-mariniertes-grillfleisch-sommerliche-produkte-im-fokus-der-lebensmittel?print=1&cHash=f3b436c79ec0af9c22d14df1ced6024b>