



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ
PRESSESTELLE

ANLAGE ZUR PRESSEMITTEILUNG NR. 150/2014 vom 31. Juli 2014

Zahlen, Daten, Fakten: Auswahl und Kuriositäten aus dem Bericht 2013 der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittel- überwachung

Anbei findet sich eine Auswahl wichtiger Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten aus dem „Jahresbericht 2013 – Überwachung Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Trinkwasser, Futtermittel“ mit Hinweisen auf die Seitenzahlen im Bericht. Bildmaterial kann bei der Pressestelle des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz angefordert werden.

Zahlen aus der Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörden [Seite 14ff]

Die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landratsämter und Stadtkreise führten 2013 insgesamt 100.521 Betriebskontrollen bei 72.590 Betrieben durch. In 19.961 Betrieben (27,5 Prozent der kontrollierten Betriebe) stellten sie insgesamt 37.885 meist geringfügige Verstöße fest. 1.201 Betriebe (1,7 Prozent der kontrollierten Betriebe) mussten aufgrund der unhygienischen Zustände zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sofort geschlossen werden.

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 28 ff]

Bei den Betriebskontrollen wurden insgesamt 52.918 Proben entnommen und zur Untersuchung gegeben. Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) in Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart haben 48.415 Lebensmittel (15 Prozent beanstandet), 2.008 kosmetische Mittel (20 Prozent beanstandet), 2.202 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- oder Hautkontakt wie beispielsweise Spielzeug,

Kochgeschirr und Textilien (32 Prozent beanstandet) und 272 Tabakerzeugnisse (21 Prozent beanstandet) untersucht, sowie 21 sonstige Produkte, die in keine der genannten Kategorien einzuordnen waren und beispielsweise auf mögliche Gesundheitsgefährdung durch Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln untersucht wurden. Insgesamt 81 Proben (0,15 Prozent) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt.

Trinkwasserüberwachung [Seite 73 ff]

Die CVUAs haben im Rahmen der amtlichen Trinkwasserüberwachung 6.079 Proben untersucht. 12 Prozent dieser Proben entsprachen nicht den gesetzlichen Normen für Trinkwasser. Dabei handelte es sich weit überwiegend um die Überschreitung mikrobiologischer Grenzwerte, teilweise im noch nicht aufbereiteten Rohwasser, für das die Grenzwerte nicht gelten. Häufig werden solche Abweichungen bei kleinen Wasserversorgungsanlagen zur Eigenversorgung festgestellt.

Futtermittelüberwachung [Seite 79 ff]

Im Jahr 2013 wurden 1.316 Betriebe kontrolliert, in denen Futtermittel hergestellt, gehandelt, eingeführt oder verfüttert wurden. 34 Unternehmen (2,6 Prozent) wurden mit Verfahren belegt. Weiterhin wurden insgesamt 1.025 Futtermittelproben gezogen und vielfältig untersucht, zum Beispiel auf unerwünschte oder verbotene Stoffe, aber auch auf qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe oder Zusatzstoffe. Von den untersuchten Proben entsprachen 146 (14 Prozent) nicht den Vorschriften.

Ausgewählte Themen

Lebensmittelkontrolle im Internet [Seite 8, Seite 68]

Der Einkauf von Lebensmitteln per Internet ist bequem, er ist jedoch auch mit Unsicherheiten verbunden. Die Überwachung des Internethandels kann allein mit den Strategien zur Überwachung des klassischen Handels nicht abgedeckt werden. In Baden-Württemberg arbeiten daher seit Jahren hoch spezialisierte Expertinnen und Experten intensiv und erfolgreich an Strategien zur Überwachung des Internethandels. Die Einrichtung neuer Kontrollinstrumente auf Landesebene wäre keine angemessene Dimension, da das Internet keine Grenzen kennt. Baden-Württemberg beteiligte sich daher an dem bundesweiten Pilotprojekt „Überprüfung des Internethan-

dels mit Lebensmitteln“. Nach zweieinhalbjähriger Pilotphase nahm die gemeinsame Zentralstelle „G@ZIELT“ der Länder beim Bundesamt für Verbraucherschutz im Juli 2013 ihre Arbeit auf. Fast 20 Prozent der bisher ermittelten 640 Händler mit Sitz in Baden-Württemberg, die auch übers Internet anbieten und verkaufen, waren bei den Lebensmittelüberwachungsbehörden nicht registriert. Bei reinen Online-Händlern war diese Quote sogar doppelt so hoch. Bei der Beschaffung von amtlichen Proben über das Internet gibt es derzeit noch keine Rechtsgrundlage für den sogenannten Testkauf im Netz, der verdeckt erfolgen muss.

Das interdisziplinäre Spezialteam für Internetkontrolle im Land bei der Stabsstelle für Ernährungssicherheit am Regierungspräsidium Tübingen (SES) und beim CVUA Karlsruhe hat eine Handlungsempfehlung für Anbieter herausgegeben, die im Internet verfügbar ist unter www.rp.baden-wuerttemberg.de > [Tübingen](#) > [Abteilungen](#) > [Abteilung 3](#) > [Stabsstelle Ernährungssicherheit](#) > [Internethandel](#) sowie unter www.ua-bw.de > [Merkblätter](#).

Aluminium in Laugengebäck – deutliche Besserung eingetreten [Seite 58]

Bei Laugengebäck, das in Baden-Württemberg schon ab dem Kleinkindalter häufig verzehrt wird, steht schon seit vielen Jahren das Element Aluminium im Fokus. Während in den Jahren 2010 und 2011 noch 18 bis 20 Prozent der Proben wegen zu hoher Gehalte an gesundheitlich nicht unproblematischem Aluminium beanstandet werden mussten, ist diese Quote jetzt auf etwa vier Prozent zurückgegangen. Allerdings gibt es noch unbelehrbare Bäcker, die weiterhin laugenunbeständige Aluminiumbleche ohne Schutzfolie verwenden. So mussten in einem Fall die belasteten Backwaren vernichtet werden und es wurde ein Backverbot erteilt. Zudem wurde eine Geldstrafe in Höhe von 12.000 Euro verhängt.

Körperschmuck: Nail-Design und Tätowierfarben [Seite 8, Seite 68]

Nagelmodellageprodukte, insbesondere deren Flüssigkomponenten, enthielten stark sensibilisierendes Methylmethacrylat (MMA) in hohen Gehalten, sodass die Produkte als nicht sicher und somit als gesundheitsschädlich beurteilt wurden. Die besondere Problematik von MMA besteht darin, dass es auch als Bestandteil von Zahnersatz

oder künstlichen Skeletteilen beziehungsweise Knochenzement zum Einsatz kommen kann. Diese medizinischen Anwendungen stehen für die Patienten nicht mehr zur Verfügung, wenn eine Sensibilisierung durch MMA, etwa durch Nagelmodellage-Produkte erfolgt ist. Während die Verwendung von MMA in anderen Ländern, wie zum Beispiel Kanada, explizit verboten ist, ist sie derzeit in Deutschland und der EU rechtlich nicht speziell geregelt. Die baden-württembergischen Behörden haben die als gesundheitsschädlich beurteilten Produkte an das europäische Schnellwarnsystem RAPEX gemeldet.

Auch Tätowierfarben blieben 2013 ein Sorgenkind der Überwachung, jede zehnte Probe musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden.

Qualifikation des Kontrollpersonals großgeschrieben

Baden-Württemberg ist eines von derzeit vier Bundesländern, das über eine eigene Aus- und Fortbildungseinrichtung für das Kontrollpersonal verfügt. In der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet) wurde Ende 2013 ein Ausbildungslehrgang für Lebensmittelkontrolleure von allen 24 Prüflingen aus Baden-Württemberg erfolgreich abgeschlossen. Weiterhin wurden 33 Fortbildungen mit insgesamt rund 1.100 Teilnehmern veranstaltet. Zwei Futtermittelkontrolleure haben 2013 den geforderten Sachkundelehrgang, dessen theoretischer Teil gemeinsam für alle Bundesländer in Niedersachsen durchgeführt wird, erfolgreich abgeschlossen.

Kurioses und Unappetitliches

Das gehört nicht in Lebensmittel

Ein erheblicher Teil der Rückrufe von Lebensmitteln erfolgt wegen enthaltener Fremdkörper. Diese sind nicht nur ekelerregend, sondern meist auch geeignet, die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu schädigen. Die Suche nach der Herkunft eines Fremdkörpers gestaltet sich meist schwierig und erfordert nicht selten detektivischen Spürsinn und technisch aufwendige Nachuntersuchungen. So wurden wiederum Nägel, Drahtstücke oder andere Metallteile in Backwaren gefunden; auch Schädlinge und tierische Verunreinigungen werden immer wieder gefun-

den. Besonders auffällig waren Roggenkörner aus einer Mühle, in denen sich ein ganzes Sortiment an Käfern aufhielt: Kornkäfer, Reiskäfer, Getreidekapuziner und Leistenkopfplattkäfer.

Lebensmittel aus dem Keller I

Ein Nachbar hatte beobachtet, dass im Keller eines Schweißereibetriebes Dönerspieße gelagert wurden und dies der Lebensmittelbehörde gemeldet. Die Anlieferung der Spieße erfolgte in einem nicht gekühlten Fahrzeug, der Weitertransport mit Schubkarren durch einen schmutzigen Gang. Die Kühltruhen, in denen das Fleisch lagerte, waren nicht voll funktionstüchtig. Bei der Nachkontrolle des Lebensmittelkontrolleurs war die Überraschung groß, als wenige Tage nach Sperrung und Versiegelung der Ware das Siegel gebrochen und alle Truhen leer waren. Der selbsternannte Lebensmittelunternehmer hatte einen Teil der Ware, immerhin 210 kg, bei sich zu Hause eingelagert, der Großteil (etwa 2.000 kg) wurde in einem gewerblichen Kühllager im Nachbarlandkreis sichergestellt. Die Verpackung der Spieße wies teilweise Löcher auf, auch waren angetaute und wieder eingefrorene Stellen sichtbar. Nach Angaben des Betreibers hatten die Dönerspieße eine Irrfahrt hinter sich, denn er hatte wohl versucht, diese beim Hersteller in Nordrhein-Westfalen zurückzugeben. Dort wurde die Rücknahme verständlicherweise verweigert.

Lebensmittel aus dem Keller II

Eine illegale Metzgerei im Keller beschäftigte die Lebensmittelkontrolle eines weiteren Landkreises: Ein 80-jähriger gelernter Metzger, der bereits vor mehr als 20 Jahren sein Gewerbe als Metzger mit Hausschlachtungen abgemeldet hatte, betrieb in seinen Kellerräumen weiterhin eine kleine Metzgerei. Teilweise waren die Gerätschaften älter als derjenige, der damit arbeitete. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war er gerade dabei, Hackfleisch und andere Fleischwaren für fünf Familien fertig zu machen. In den Kellerräumen war keinerlei Möglichkeit vorhanden, die Waren zu kühlen, dafür wurden die offenen Produkte in der kühlen Garage neben Müllsäcken und Brennholz gelagert. Des Weiteren war kein Warmwasseranschluss vorhanden, das Reinigungswasser sowie Wasser für die Händereinigung wurde im Holzkessel erwärmt.

Eine „kulinarische Erlebnisreise“?

Anspruch und Realität klafften in einem Restaurantbetrieb erheblich auseinander. Obwohl der Betriebsinhaber an Leuchtmitteln gespart hatte und so im Betrieb eine schummrige Beleuchtung herrschte, war der starke Schädlingsbefall durch Mäuse, Ratten, Kakerlaken und Fliegen ebenso wenig zu übersehen wie auch die sonstigen extrem unhygienischen Zustände. Im Hausprospekt wurden dem Gast „erlebnisvolle Momente und zauberhafte Kompositionen“ versprochen. Vermutlich waren damit jedoch nicht die toten Mäuse im Gastraum, die zerquetschten Kakerlaken im Kühlschrank oder die reichlich vorhandenen Ratten- und Mäusekotansammlungen gemeint. Die in der Werbung angepriesene „kulinarische Erlebnisreise“ hätte für den Gast angesichts der vorgefundenen Verhältnisse einen unerfreulichen Ausgang nehmen können. Der Betrieb wurde geschlossen.

Früh übt sich...

Dreh- und Angelpunkt der Betriebsführung eines guten Lebensmittelbetriebs sind die Fachkenntnisse und die Kompetenz des beschäftigten Personals. Dazu gehören auch Engagement und Motivation der Beschäftigten. Der Lebensmittelkontrolleur traf die Betreiberin eines Hallenbad-Imbisses mit ihrem Enkel an – einem Dreikäsehoch, der mit Schnuller im Mund angesichts der Amtsperson sofort einen Schemel herbeiholte, einen Lappen ergriff und anfang, die Scheiben der Eistruhe blitzblank zu putzen. Früh übt sich, was ein guter Imbissbetreiber werden will.

Weniger Luft, mehr Platz

Eine Verbraucherbeschwerde führte die Kontrolleure zu einem Heimtierfuttermittel-Discounter. Dem zuständigen Regierungspräsidium war mitgeteilt worden, dass dort vielfach Fertigverpackungen manipuliert würden mit dem Ziel, zusätzlichen Platz in den Verkaufsregalen zu schaffen. Die Vor-Ort-Kontrolle bestätigte, dass tatsächlich das Verkaufspersonal angewiesen wurde, im Zuge der Regalbeschickung jede Verpackung mit einem Messer anzustechen. Der „Erfolg“ ist naheliegend: Weniger Luft schafft mehr Platz beim Stapeln. Und der Haken bei der Sache? Nach den einschlägigen futtermittelrechtlichen Bestimmungen dürfen Futtermittel – von Ausnahmefällen abgesehen – nur in verschlossenen Verpackungen in den Verkehr gebracht werden.

Die unverantwortliche und vorsätzliche Anweisung der Marktleitung wurde mit einem spürbaren Bußgeld geahndet.

Weinkontrolle stößt auf „Öl“

Woher kommen die an Fettaugen beziehungsweise Öltröpfchen erinnernden kleinen „Bläschen“ auf der Flüssigkeitsoberfläche eines abgefüllten Rotweins? Mit diesem außergewöhnlichen Phänomen mussten sich Weinkontrolle, Weinlabor und Gaschromatografie-Messlabor des CVUA Freiburg intensiv beschäftigen. Die Spur führte letztendlich zu einem Weichmacher, der in den Kunststoffdichtungen der Schraubverschlüsse verwendet wurde.