

Anlage zur Pressemitteilung Nr. 158 / 2018 vom 25. Juli 2018

Auswahl aus dem Bericht 2017 der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung

Zahlen, Daten, Fakten sowie Schwerpunkte und Kuriositäten

Hier stehen ausgewählte Inhalte des Berichts der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2017: wichtige Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten. Die Seitenzahlen verweisen auf den gedruckten Bericht.

Zahlen aus Überwachung

Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörden [Seite 12 ff]

Im Jahr 2017 waren in Baden-Württemberg insgesamt 238.081 Lebensmittelbetriebe gemeldet, vom Wochenmarktstand bis zum Weltkonzern, von der handwerklichen Bäckerei bis zur Großkantine. Im Jahr 2017 fanden insgesamt 111.007 Kontrollbesuche in 78.296 Betrieben statt. In 16 % der kontrollierten Betriebe wurden Verstöße festgestellt. Die meisten Verstöße bezogen sich auf Hygienemängel (72 %), gefolgt von mangelhafter Kennzeichnung und Aufmachung (25 %).

717 (Vorjahr: 848) Betriebe mussten aufgrund der dort herrschenden unhygienischen Umstände zum Schutz der Verbraucher sofort geschlossen werden.

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 18 ff]

Die Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) mit unterschiedlichen Schwerpunkten durch.

Sie haben 2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 42.635 Lebensmittel (Vorjahr 43.162) und 1.663 Weine (Vorjahr 1.894) mit sensorischen, chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Methoden untersucht. Von allen untersuchten Proben wurden 8.190 beanstandet (18,5 %, Vorjahr 17,9 %).

Das CVUA Stuttgart hat 2.537 Bedarfsgegenstände untersucht (Vorjahr: 2.457), von denen mit 646 Proben ein Viertel beanstandet wurde (25,5 %; Vorjahr: 22,4 %).

Das CVUA Karlsruhe hat 1.937 kosmetische Mittel untersucht (Vorjahr: 1.943), von denen 328 beanstandet wurden (16,9 %).

Das CVUA Sigmaringen hat 356 Tabakerzeugnisse untersucht (Vorjahr: 376), von denen 34 Proben beanstandet wurden (9,6 %). Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote nur bei 1,3 %. Diese starke Erhöhung ist nicht auf eine Verschlechterung der angebotenen Tabakerzeugnisse zurückzuführen, sondern auf die Änderungen der rechtlichen Grundlagen. Die unter das neue Tabakrecht fallenden Produkte durften noch bis zum 20. Mai 2017 mit der bisherigen Kennzeichnung verkauft werden. Bis auf einen Fall betrafen daher auch alle Beanstandungen Kennzeichnungsmängel.

Trinkwasserüberwachung [Seite 42 ff]

An rund 8.000 Stellen im Land werden regelmäßig Trinkwasser-Proben entnommen. Die Untersuchungen führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) sowie das Landesgesundheitsamt (LGA) durch. Im Fokus stehen eine Vielzahl chemischer, mikrobiologischer und radiologischer Parameter.

Die CVUAs untersuchten 4.204 Proben und beanstandeten 9 % dieser Proben, das LGA untersuchte 4.540 Proben mit einer Beanstandungsquote von 7 %. Einige der beanstandeten Proben waren aus noch nicht aufbereitetem Rohwasser entnommen, wofür die Grenzwerte formal nicht gelten.

Futtermittelüberwachung [Seite 46 ff]

Aktuell sind in Baden-Württemberg 39.966 landwirtschaftliche Betriebe (Vorjahr: 39.206) und 2.985 sonstige Futtermittelbetriebe, wie Hersteller und Händler, registriert (Vorjahr: 2.987). Die Futtermittelüberwachung hat 2017 insgesamt 1.416 (Vorjahr: 1.316) Betriebe kontrolliert und dabei 304 Verstöße (Vorjahr: 259) festgestellt. 25 Unternehmen (1,8 %; Vorjahr: 3,6 %) wurden mit Verfahren belegt. 1.004 Futtermittelproben (Vorjahr: 1.081) wurden untersucht, von denen 143 (Vorjahr: 169) nicht den Vorschriften entsprachen.

Im Brennpunkt

Aluminium in Grillschalen [Seite 33]

→ ausführlicher Bericht im Internet: www.ua-bw.de:
[Aluminium – unvermeidbarer Begleiter beim Grillen?!](#)

Vanillearoma [Seite 24 und 25]

→ ausführliche Berichte im Internet: www.ua-bw.de:
[Wie echt ist die Vanille im Lebensmittel?](#) und
[„Echte“ Vanille im Eis?](#)

Fipronil in Eiern [Seite 28 und 49]

→ ausführlicher Bericht im Internet: www.ua-bw.de:
[Fipronil-Skandal 2017 – CVUA Freiburg untersucht für Baden-Württemberg](#)

Regional ausgelobte Fruchtsäfte [Seite 17]

Regionale Lebensmittel haben in der Bevölkerung einen hohen Stellenwert. Das LKL prüfte 2017 gemeinsam mit den zuständigen Behörden anhand der Firmendokumente die Richtigkeit dieser Angaben bei Fruchtsaftherstellern. Viele Unterlagen wiesen noch kleinere Lücken auf. Bei fünf Betrieben mussten die Überwachungsbehörden anschließend eingreifen, da die Angaben auf den Produkten zur Regionalität irreführend waren.

→ ausführlicher Bericht im Internet unter www.verbraucherportal-bw.de:
[Langfassung Jahresbilanz Lebensmittelüberwachung 2017](#)

Umgeröteter Thunfisch [Seite 23]

Frischer Thunfisch hat einen schönen, roten Farbton, der bei Luftkontakt zunehmend bräunlich wird. Dieser natürliche Vorgang gibt auch einen Hinweis auf den Frischezustand von Thunfischfleisch. Um länger gelagerten Thunfisch wieder rot zu färben, verwenden die Hersteller verschiedene Zusatzstoffe. In 30 % der untersuchten Proben waren diese nicht gekennzeichnet und der Verbraucher wurde über den Frischezustand und die Behandlung des Thunfischs getäuscht.

→ ausführlicher Bericht im Internet unter www.ua-bw.de:
[Thunfisch nach Art „Badisches Schäufele“](#)

Wimpernwachstumsmittel – der perfekte Augenaufschlag mit Nebenwirkungen?

[Seite 39]

Lange dicke Wimpern sind im Trend. Einige in der Medizin zur Behandlung von Augenkrankheiten eingesetzte Arzneimittelwirkstoffe werden mittlerweile in kosmetischen Wimpernwachstumsmitteln verwendet. Hier ist Vorsicht geboten. Oft fehlen die Sicherheitsbewertungen der Hersteller und es ist mit ernstesten, unerwünschten Wirkungen zu rechnen. Über die Hälfte aller untersuchten Wimpernwachstumsmittel mussten beanstandet werden.

→ ausführlicher Bericht im Internet unter www.ua-bw.de:

[Wimpernseren – der perfekte Augenaufschlag...](#)

Kurioses

→ ausführlicher Bericht im Internet unter www.verbraucherportal-bw.de:

[Langfassung Jahresbilanz Lebensmittelüberwachung 2017](#)

Eiskalt erwischt [Seite 14]

Bei der Kontrolle einer Gaststätte wurde in der Personaltoilette eine Eiswürfelmaschine entdeckt, deren Ablauf ins Handwaschbecken integriert war. Sie produzierte Eiswürfel für gekühlte Getränke. Maschine und produzierte Eiswürfel wurden aus dem Verkehr gezogen, ein Ordnungswidrigkeitsverfahren folgte.

Glühwein mit Pfiff [Seite 14]

Bei einem untersuchten Glühwein vom Weihnachtsmarkt wurden so hohe Gehalte an Blei nachgewiesen (4,6 mg/l), dass er als gesundheitsschädlich eingestuft und zum Schutz der Verbraucher aus dem Verkehr gezogen wurde. Auch die Höchstmenge für Zinn wurde 17-fach überschritten. In den Verfolgungsproben aus anderen Kesseln des Standes wurden ebenfalls hohe Blei- und Zinngehalte festgestellt. Der eingesetzte Glühwein war vor der Erhitzung in diesen Kesseln unauffällig. Bei der Untersuchung eines verwendeten Kupferkessels stellte sich heraus, dass die Blei- und Kupferlössigkeit des Kessels zu hoch war und dieser damit die gesetzliche Anforderung nicht erfüllte.

Die Nachermittlungen ergaben, dass dies auf eine ungeeignete Beschichtung der Kupferkessel zurückzuführen war. Beim Beschichtungsmaterial handelte es sich um eingeschmolzene Orgelpfeifen. Diese gaben dem Glühwein die spezielle ‚Note‘.

Alles Notwendige gibt's im Baustoffhandel [Seite 15]

Die Kontrolle einer Brennerei offenbarte zweckentfremdete Bau- und Gartenmaterialien. Das aus der Brennanlage austretende Destillat wurde in einem handelsüblichen schwarzen Mörtelkasten aus dem Baustoffhandel gesammelt und mittels einer Pumpe, an der Gartenschläuche verbaut waren, in bereitgestellte Kanister gepumpt. Der Lebensmittelunternehmer wurde darüber belehrt, dass bei der Herstellung und dem Umgang mit Lebensmitteln nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände eingesetzt werden dürfen. Außerdem wurde ein Bußgeldverfahren gegen ihn eingeleitet.