

Anlage zur Pressemitteilung Nr. 152/2015 vom 20. Juli 2015

Auswahl aus dem Bericht 2014 der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung

Zahlen, Daten, Fakten – Schwerpunkte und Kuriositäten

Anbei finden Sie eine Auswahl wichtiger Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten aus dem Bericht der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2014 mit Hinweisen auf die Seitenzahlen im Bericht:

Zahlen aus der Lebensmittelüberwachung

Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörden [Seite 14ff.]

Aktuell sind in Baden-Württemberg 232.805 Betriebe registriert. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Landratsämter und Stadtkreise haben im Jahr 2014 insgesamt 111.933 Betriebskontrollen durchgeführt, bei denen 77.689 Betriebe ein- oder mehrmals überprüft wurden. In 21.685 Betrieben, das heißt bei 27,9 Prozent der kontrollierten Betriebe, haben die Behörden insgesamt 35.910 meist geringfügige Verstöße festgestellt. 1.027 Betriebe mussten aufgrund der dort herrschenden unhygienischen Umstände zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sofort geschlossen werden.

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 44 ff.]

Bei den Betriebskontrollen wurden insgesamt 50.318 Proben risikoorientiert entnommen und zur Untersuchung gegeben. Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) in Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart haben 45.363 Lebensmittel (davon 15 Prozent beanstandet), 1.969 kosmetische Mittel (davon 15 Prozent beanstandet), 2.361 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- oder Hautkontakt wie beispielsweise Spielzeug, Kochgeschirr und Textilien (davon 21 Prozent bean-

standet) und 308 Tabakerzeugnisse (davon 11 Prozent beanstandet) untersucht – sowie 44 sonstige Produkte, die in keine der genannten Kategorien einzuordnen waren und beispielsweise auf mögliche Gesundheitsgefährdung durch Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln untersucht wurden. Als gesundheitsschädlich beurteilt wurden insgesamt 106 Proben (0,21 Prozent).

Außerdem wurden 13.033 Proben im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes für Lebensmittel tierischer Herkunft, bei dem unter anderem Fleisch, Milch, Eier und Honig auf Rückstände unerwünschter Stoffe überprüft werden, sowie 1.151 Proben auf Radioaktivität untersucht.

Risikoorientierte Kontrollen

Die Beanstandungsquoten der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung dürfen nicht als repräsentative Aussage über den Qualitätszustand der Betriebe oder das Warenangebot im Land verstanden werden. Denn die Behörden führen risikoorientierte Betriebskontrollen und zielgerichtete Probenahmen mit wechselnden Untersuchungsschwerpunkten durch. Das bedeutet, dass das Kontrollpersonal da prüft, wo Mängel und Verstöße erwartet werden.

Zahlen aus der Futtermittelüberwachung [Seite 100 ff.]

Im Jahr 2014 wurden 1.303 Betriebe kontrolliert, in denen Futtermittel hergestellt, gehandelt, eingeführt oder verfüttert wurden; 43 Unternehmen (3,3 Prozent) wurden mit Verfahren belegt. Weiterhin wurden insgesamt 945 Futtermittelproben gezogen und vielfältig untersucht, zum Beispiel auf unerwünschte oder verbotene Stoffe, aber auch auf qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe oder Zusatzstoffe. Von den untersuchten Proben entsprachen 125 (13 Prozent) nicht den Vorschriften.

Zahlen aus der Trinkwasserüberwachung [Seite 88 ff.]

Die CVUAs haben im Rahmen der amtlichen Trinkwasserüberwachung 5.342 Proben untersucht. 11 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. Die Beanstandungsquote ist daher nicht repräsentativ für das Trinkwasser, das Verbraucherinnen und Verbraucher der Leitung entnehmen können.

Im Brennpunkt

Weitere 35 Lebensmittelkontrolleure startklar [Seite 36]

Ende 2014 konnte die Landesakademie AkadVet Baden-Württemberg den erfolgreichen Abschluss der Ausbildung von weiteren Lebensmittelkontrollpersonen vermelden. Auch 37 Tierärztinnen und Tierärzte des Landes Baden-Württemberg haben den anspruchsvollen Vorbereitungslehrgang für den tierärztlichen Staatsdienst mit Erfolg abgeschlossen. Mit Dr. Manuela Franz hat die Akademie seit Oktober 2014 eine neue Leitung.

Beratung von Lebensmittelunternehmern [Seite 20]

Verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit sind die jeweiligen Lebensmittelunternehmer. Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert die betriebliche Eigenkontrolle stichprobenartig, ist also die Kontrolle der Kontrolle. Die Lebensmittelüberwachung hat Betriebe und Einrichtungen bei der Wahrnehmung ihrer gesetzlichen Verpflichtung auch mit Schulungen und Fortbildungen unterstützt. Dazu gehören beispielsweise Workshops zur Hygiene in Metzgereien und zum Tierschutz bei der Schlachtung. Großer Informationsbedarf besteht weiterhin bei Mitarbeitern von Kitas; erstmals wurden auch Tageseltern geschult. Gefragt waren die Behörden zum Jahresende auch wegen der neuen Kennzeichnungspflicht bei Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln, etwa in der Gastronomie.

Ein Erfolgsmodell wird 60: Lebensmitteluntersuchung im Verbund [Seite 38 ff.]

Mit einem beeindruckenden Festakt über den Dächern von Stuttgart feierte die Arbeitsgemeinschaft der Leiter der Untersuchungsämter (ALUA) Baden-Württembergs ihr 60-jähriges Bestehen und spannte einen interessanten Bogen von den 50er Jah-

ren des letzten Jahrhunderts bis heute. Der Amtschef des Verbraucherministeriums, Ministerialdirektor Wolfgang Reimer, würdigte besonders die Fähigkeit der ALUA, sich auch im hohen Alter von 60 Jahren die jugendliche Frische bewahrt zu haben und Veränderungen erfolgreich umzusetzen, ja sogar aus eigenem Antrieb Veränderungen vorzunehmen. Als Beispiel führte er die Zusammenführung von 14 Untersuchungseinrichtungen auf 5 an (1998), die Zentral- und Schwerpunktbildung im Bereich der Lebensmitteluntersuchungen (2001) sowie das jüngste Veränderungsprojekt ZUG, bei dem 2014 die Aufgabenverteilung zwischen den CVUAs neu zugeschnitten wurde.

Von der Forschung in die Praxis: Herkunft und Echtheit von Lebensmitteln

[Seite 52 f]

Die Überprüfung auf Verfälschungen oder Fehldeklarationen ist klassische Aufgabe der Lebensmittelüberwachung. Neue Fragestellungen wie der Herkunftsnachweis oder die Überprüfung der Bio-Kennzeichnung gewinnen dabei immer mehr an Bedeutung. Mit der Unterstützung von Forschungsprojekten konnten analytische Fortschritte erzielt werden, so dass immer neue Untersuchungsverfahren auch für die Überwachungspraxis verfügbar sind – etwa zur Differenzierung von ökologisch und konventionell erzeugter Ware bei Gemüse und Milch. Auch für Eier werden entsprechende Methoden im Rahmen eines laufenden Projektes erprobt, gleichzeitig sollen hier auch die Möglichkeiten zur Überprüfung der Herkunft beleuchtet werden. In einem weiteren, jetzt begonnenen Projekt sollen die bestehenden analytischen Möglichkeiten ausgebaut werden, um Agrarprodukte aus Baden-Württemberg von Erzeugnissen sonstiger Herkunft unterscheiden zu können. Bereits etabliert sind solche Untersuchungen bei Spargel und Erdbeeren: 2014 wurden hier vereinzelt Auffälligkeiten festgestellt.

Pestizide in pflanzlichen Lebensmitteln: Chloratbefunde führen zu deutlich mehr Höchstmengenüberschreitungen [Seite 58 und 60]

Die Ausweitung des Untersuchungsspektrums auf polare Pestizide sowie der hohe Anteil an Überschreitungen der Höchstmenge für den Wirkstoff. Chlorat waren ursächlich für die im Vergleich mit den Vorjahren deutlich höhere Beanstandungsquote

bei Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln. Betroffen waren 16 Prozent der Frischgemüse- sowie 11 Prozent der Frischobstproben.

Seit der Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse zu Chlorat-Rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln Anfang März 2014 hat das CVUA Stuttgart weit über 1.000 weitere Lebensmittel pflanzlicher Herkunft auf Chlorat untersucht. Nach den Untersuchungsdaten der letzten Monate ist der Anteil an Proben mit Chlorat-Rückständen über dem derzeit EU-weit gültigen Höchstgehalt zurückgegangen. Besonders auffällig war zubereitetes Gemüse und Tiefkühlgemüse, wie Karotten oder Brokkoli. Auch auf Perchlorat-Rückstände wurde in pflanzlichen Lebensmitteln sehr umfangreich geprüft. Die Rückstandssituation hat sich bisher nicht gravierend verändert, es konnte jedoch eine Verschiebung in Richtung niedrigerer Werte festgestellt werden. Nach wie vor kommen jedoch vereinzelt hohe Werte vor.

Antibiotikarückstände in Garnelen aus Asien [Seite 62]

Bei den Untersuchungen von Lebensmitteln aus dem Handel auf Tierarzneimittel-Rückstände fielen insbesondere Garnelen durch eine hohe Beanstandungsquote auf. Bei entsprechenden Erzeugnissen aus asiatischen Aquakulturen gab es Höchstmengenüberschreitungen für das Antibiotikum Oxytetracyclin sowie Nachweise des verbotenen Wirkstoffs Chloramphenicol.

Chrom(VI) in Kinder- und Babyschuhen aus Leder [Seite 79]

Weiterhin besorgniserregend sind die Befunde bei Chrom(VI) in Kinder- und Babyschuhen aus Leder. Chrom(VI) kann beim Gerben aus den verwendeten Chrom(III)-Salzen gebildet werden und ist als allergisierend und sensibilisierend eingestuft. Bei etwa jedem zehnten Schuh war der laut Bedarfsgegenstände-Verordnung vorgeschriebene Grenzwert für Chrom(VI) überschritten.

Per- und polyfluorierte Verbindungen im Trinkwasser [Seite 64, 86 f, 91]

Kompostausbringungen, die zugemischte Papierschlämme mit per- und polyfluorierten Verbindungen (PFAS) enthielten, waren die wahrscheinliche Ursache für Kontaminationen von Böden, Grund- und Trinkwasser im Landkreis Rastatt sowie im Stadtkreis Baden-Baden. Bei PFAS oder PFC handelt es sich um Industriechemikalien, die

beispielsweise als Imprägnierung für wasser- und fettabweisende Beschichtungen oder zur Papierveredelung verwendet werden. Untersuchungen des Umweltbundesamtes zeigten auf, dass diese mittlerweile in Lebensmitteln, im Trinkwasser sowie in Humanproben wie Blut und Muttermilch nachweisbar sind. Im aktuellen Kontaminationsfall konnten durch enge Kooperation der Behörden vor Ort Zusammenhänge zwischen Boden- und Grundwasserkontamination festgestellt werden. Betroffene Eigenwasserversorger und Lebensmittelproduzenten mussten teilweise ihre Produktion einstellen, auf die Nutzung des eigenen Wassers verzichten und Nutzer oder Risikogruppen informieren. Auch ein öffentlicher Trinkwasserversorger war betroffen. Mittlerweile hat sich die Situation verbessert. Dennoch werden weiterhin Trinkwasser, aber auch in der Region gewonnene sonstige pflanzliche und tierische Lebensmittel einer engmaschigen Kontrolle unterzogen. Ein landesweit durchgeführtes Untersuchungsprogramm bei Trinkwasser ergab im Übrigen keine Anhaltspunkte für weitere Kontaminationsfälle durch PFAS.

Mineralwässer – immer ursprünglich rein? [Seite 93 ff.]

In nahezu 10 Prozent der untersuchten Trinkwasserproben waren Spuren des Süßstoffs Acesulfam nachweisbar. Süßstoffe gelangen nach dem Konsum zum großen Teil unverändert über das Abwasser in die Umwelt und damit auch in den Wasserkreislauf. Künstliche Süßstoffe stellen zwar eine zu vermeidende Verunreinigung für das Trinkwasser dar, sie geben aber aus gesundheitlicher Sicht keinen Anlass zur Besorgnis. Problematisch ist die Situation bei natürlichen Mineralwässern: Rückstände an Süßstoffen stellen als anthropogene Verunreinigung deren ursprüngliche Reinheit, eine Voraussetzung für die Anerkennung, infrage. Allerdings hat der Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg in einem Urteil festgestellt, dass die Rechtsgrundlage zum Widerruf der Anerkennung und Nutzungsgenehmigung für ein natürliches Mineralwasser derzeit nicht ausreichend ist. Entsprechende Beanstandungen sind deshalb derzeit nicht möglich. Vor diesem Hintergrund ist der Bundesgesetzgeber nun gefordert, eine verbindliche gesetzliche Regelung bezüglich der ursprünglichen Reinheit auch im Hinblick auf organische Kontaminanten zu erlassen.

Gentechnisch veränderte Mikroorganismen in Zusatzstoffen [Seite 63 und 111]

Im Europäischen Schnellwarnsystem wurde erstmals über den Nachweis von gentechnisch verändertem *Bacillus subtilis* in Vitamin B2-Produkten berichtet. Vitamin B2 wird in Fermentern mithilfe von Bakterien gewonnen, die gentechnisch so verändert sind, dass sie vermehrt Vitamin B2 produzieren. Der Zusatzstoff ist nur dann für Lebensmittel- oder Futtermittelzwecke zugelassen, wenn er keine Bakterien oder deren DNA mehr enthält. Im Rahmen der stichprobenartigen Untersuchungen von Vitamin B2-Präparaten und -Vormischungen in Baden-Württemberg gab es bisher bei entsprechenden Produkten für Lebensmittel- und Futtermittelzwecke keine positiven Befunde.

Kurioses und Unappetitliches

Das gehört nicht in Lebensmittel – oder doch? [Seite 52]

Ein erheblicher Teil der Rückrufe von Lebensmittelwaren erfolgt wegen enthaltener Fremdkörper; diese sind nicht nur ekelerregend, sondern meist auch geeignet, die Gesundheit der Verbraucher zu schädigen. Die Suche nach der Herkunft eines Fremdkörpers gestaltet sich meist schwierig und erfordert nicht selten detektivischen Spürsinn und technisch aufwendige Nachuntersuchungen. Glassplitter in Nussmix, Drahtstücke oder andere Metallteile in Burger oder Babykost sind als Beispiel zu nennen. Offensichtlich unerwartet war für einen Verbraucher das Vorkommen eines Erdbeerstückchens in einem Erdbeeryoghurt – der vermeintliche Fremdkörper entpuppte sich als Stück einer getrockneten Erdbeere.

Gastwirt isst Verdachtsprobe [Seite 25]

Auf einen explosiven Gastwirt traf ein Kontrolleur: Schon bei der Beanstandung leichter Reinigungsmängel beschwerte dieser sich lautstark, dass das alles angesichts seiner schweren Arbeit doch „Pillepalle“ sei und dass sich der Lebensmittelkontrolleur doch vielmehr um die Lebensmittelsicherheit kümmern solle! Unter Garantie würde bei ihm kein nicht-sicheres Lebensmittel gefunden. Der Lebensmittelkontrolleur kam der Aufforderung des Gastwirts nach und betrat die nur schwach beleuchtete Kühlzel-

le. Dort traf er auf Grieben, die bei der Betrachtung im Licht der Taschenlampe deutlich angeschimmelt waren. Der Gastwirt wurde herbeigerufen und gefragt, ob er der Meinung sei, dass diese Grieben als sicheres Lebensmittel einzustufen wären. „Selbstverständlich“, sprach's und steckte sich eine Handvoll davon in den Mund. Der Lebensmittelkontrolleur zückte die Taschenlampe und zeigte dem Gastwirt die Schimmelstellen, woraufhin dieser wie von der Tarantel gestochen ans Waschbecken lief, um sich den Mund auszuspülen. Merke: Eine gute Beleuchtung im Kühlraum dient der Lebensmittelsicherheit.

Warmhaltevorrichtung mal anders [Seite 33]

Ein Lebensmittelkontrolleur staunte nicht schlecht, als er bei einer Routinekontrolle eines Asia-Imbisses einen Blick in die Spülmaschine warf: Darin befanden sich Behältnisse mit Lebensmitteln in der Phase des Auftauens sowie bereits fertig zubereitete Speisen wie Hühnerfleischspieße, „alles ganz frisch, heute Morgen gemacht“, wie der Betreiber versicherte. Auf die Frage, was diese denn dann in der laufenden Spülmaschine zu suchen hätten, erwiderte er, da sei es schön warm und wo er denn sonst das Essen warmhalten solle. Der Lebensmittelkontrolleur konnte die Begeisterung über die Doppelnutzung der Spülmaschine nicht teilen und ließ die betroffenen Lebensmittel entsorgen.

Wundersame Wirkung [Seite 72]

Als „eines der gefahrlosesten Produkte auf dem Planeten“ wurde ein in Literflaschen abgefülltes, aus den USA stammendes und über das Internet erhältliches Nahrungsergänzungsmittel beworben. Dank „Billionen von perfekt ausgewogenen Redox-Signalmolekülen“, die in einer „makellos reinen“ Salzlösung schweben, soll es die sportliche Leistungsfähigkeit erheblich steigern sowie den Menschen widerstandsfähig gegen Krankheiten und vorzeitige Alterung machen. Abgesehen davon, dass es für alle diese Wirkungsbehauptungen keine seriösen wissenschaftlichen Belege gibt und sie daher in hohem Maße irreführend sind, wurden in dem Produkt erhebliche Mengen an Chlor, Trihalogenmethanen sowie Chlorat und Perchloraten gefunden. Das Produkt wurde als inakzeptabel für den Verzehr durch den Menschen beurteilt.