



Jahresbericht 2016

ÜBERWACHUNG

LEBENSMITTEL · BEDARFSGEGENSTÄNDE · KOSMETIKA

TRINKWASSER · FUTTERMITTEL



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

damit wir hochwertige Lebensmittel und sauberes Trinkwasser genießen können, überwachen die Verbraucherschutzbehörden die gesamte Lebensmittelkette vom Acker über den Stall bis auf den Teller. Hinzu kommen weitere Überwachungsaufgaben bei Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen.

Die Bilanz des letzten Jahres ist beeindruckend und zeigt, wie breit die amtliche Überwachung aufgestellt ist. Dieser Bericht gibt einen Überblick über wichtige Bereiche. Er wirft Schlaglichter auf aktuelle Trends bei Produkten und auf neue Untersuchungsschwerpunkte. Zu vielen Beiträgen und Themen finden Sie vertiefte Informationen im Internet.

An dieser Stelle möchte ich besonders den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der amtlichen Futtermittel-, Trinkwasser- und Lebensmittelüberwachung für ihren täglichen Einsatz zum Wohle der Verbraucher danken.

Peter Hauk MdL
Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Stuttgart, im September 2017



Einführung

Wie funktioniert Lebensmittelüberwachung?	6
Highlights 2016	8

Ergebnisse

Lebensmittelüberwachung – Betriebskontrollen und Vollzug	10
---	----

Lebensmittelüberwachung – Untersuchungen	14
--	----

■ Lebensmittel	14
■ Bedarfsgegenstände	28
■ Kosmetika	32
■ Tabak	36

Trinkwasserüberwachung	38
------------------------	----

Futtermittelüberwachung	42
-------------------------	----

Links zu Portalen und Langfassungen	46
-------------------------------------	----

Impressum	47
-----------	----

Aufbau der Lebensmittelüberwachung

Wer macht was in der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg? Die Übersicht zeigt die 3 Ebenen mit ihren jeweiligen Aufgaben.



So funktioniert Lebensmittelüberwachung

Lebensmittelunternehmen

Landwirtschaft – Herstellung – Verarbeitung – Handel & Gastronomie

- Verantwortung für Lebensmittelsicherheit und -echtheit
- Eigenkontrollen
- bei Ergebnissen zu nicht sicheren Lebensmitteln:
 - betriebliche Maßnahmen (Rücknahme im Handel, Rückruf beim Verbraucher)
 - Information der zuständigen Behörde



Lebensmittelkontrolle

Vor-Ort-Behörden

- Gesundheits- und Täuschungsschutz der Verbraucherinnen und Verbraucher
- amtliche, risikoorientierte „Kontrolle der Kontrolle“
- bei Verstößen:
 - amtliche Maßnahmen (z.B. Verkaufsverbot, Anordnung betrieblicher Maßnahmen, behördliche Warnung)
 - Abgabe an die Bußgeldbehörde bzw. Staatsanwaltschaft (Sanktionen)
 - Information anderer Behörden

Verbraucherschaft

- bei Beschwerden oder Verdacht auf Verstöße
Reklamationen bei Unternehmen oder
Hinweise an Behörden

Highlights



Verbotener Farbstoff in Konserven

Künstliche Farbstoffe sind in Gemüsekonserven nicht zugelassen. Umso erstaunlicher war die Analyse von eingelegten weißen Rüben: Grund für die intensive Rosafärbung war der potenziell krebserzeugende Farbstoff Rhodamin B. Die Folge waren mehrere Schnellwarnungen, die Produkte mussten vom Markt genommen werden. Nachuntersuchungen ergaben eine weniger intensive Rosafärbung mit einem immerhin für Lebensmittel, jedoch nicht für Gemüseerzeugnisse zugelassenen Farbstoff.

→ Mehr auf Seite 20



Rückstände in veganen Lebensmitteln

Vegane Ernährung wird oft mit einem „gesunden“ Lebensstil in Verbindung gebracht. Die Untersuchung von 64 als vegan ausgelobten Lebensmitteln – bio und konventionell – auf Pflanzenschutzmittelrückstände ergab Auffälligkeiten bei Produkten, die gerade sehr im Trend sind: 5 von 7 Superfoods waren wegen einer Höchstmengenüberschreitung zu beanstanden.

→ Mehr auf Seite 24



Nickel in Kugelschreibern

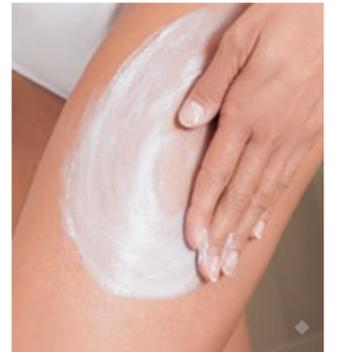
Nickel führt die Liste der Kontaktallergene an. Deswegen darf Nickel in Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen – also Bedarfsgegenständen mit Hautkontakt – nicht verwendet werden, wenn die Nickelfreisetzung einen festgelegten Grenzwert übersteigt. In 4 von 20 Proben (20 %) wurden Nickelmengen im Bereich des Grenzwerts oder darüber gefunden.

→ Mehr auf Seite 29

Hautbleichmittel mit Nebenwirkungen

Hautbleichmittel sind seit Jahren im Trend. Sie können hochaktive Wirkstoffe enthalten und werden großflächig auf die Haut aufgetragen, um die Neubildung des Pigments Melanin zu hemmen. 5 der 35 untersuchten Hautbleichmittel wurden als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt: In einer Probe wurden hohe Mengen an Quecksilber nachgewiesen, 4 Proben enthielten hohe Gehalte an Kojisäure.

→ Mehr auf Seite 33



Neue Herausforderung: Trifluoracetat in Trinkwasser

Trifluoracetat (TFA) wird in der chemischen Industrie breit verwendet. Eine erhebliche Menge TFA wurde im September 2016 im Neckar gefunden. Die Quelle konnte lokalisiert werden, jedoch hatte TFA bereits den Weg ins Trinkwasser im Rhein-Neckar-Gebiet gefunden. Auch wenn TFA toxikologisch von geringer Bedeutung sein sollte und es keinen rechtlich festgelegten Grenzwert gibt: Aus Vorsorgegründen ist es erforderlich, die TFA-Gehalte in den betroffenen Gebieten zu senken.

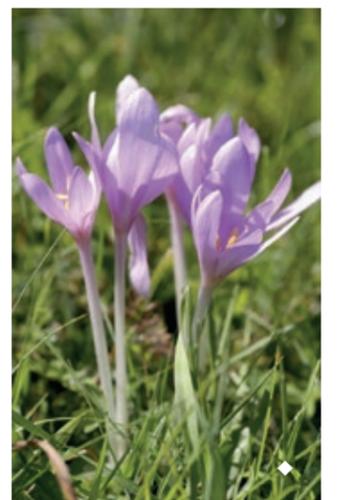
→ Mehr auf Seite 41



Giftiges Heu gefährdet Tiere

Wenn blütenreiche Wiesen zur Heugewinnung genutzt werden, können auch giftige Pflanzen wie Herbstzeitlosen und Jakobskreuzkraut ins Tierfutter gelangen. 2016 hatte ein Pferdehalter bei eingekaufter Ware eine Kontamination mit Herbstzeitlosen von außen an den Heuballen erkannt. Die Futtermittelüberwachung bestätigte den Befund und verpflichtete den Händler, von dem das Heu stammte, zur Sperrung der restlichen Partie und stärkerem Qualitätsmanagement.

→ Mehr auf Seite 43



Betriebskontrollen und Vollzug



In Baden-Württemberg sind primär die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen für die Überwachung der Lebensmittelkette zuständig – vom Acker bis auf den Teller.

Im Jahr 2016 waren in Baden-Württemberg insgesamt 238.767 Betriebe gemeldet, vom einfachen Imbissbetrieb bis zum weltweit agierenden Lebensmittelkonzern, von der handwerklichen Bäckerei bis zur Großkantine. In 22.399 von 82.379 kontrollierten Betrieben (27 %) wurden Verstöße festgestellt. Die meisten Verstöße bezogen sich auf Hygienemängel (69 %), gefolgt von mangelhafter Kennzeichnung und Aufmachung (29 %). 881 (Vorjahr: 1.021) Betriebe mussten aufgrund der dort herrschenden unhygienischen Umstände zum Schutz der Verbraucher sofort geschlossen werden.

BETRIEBSKONTROLLEN 2012 - 2016



Hygienemängel

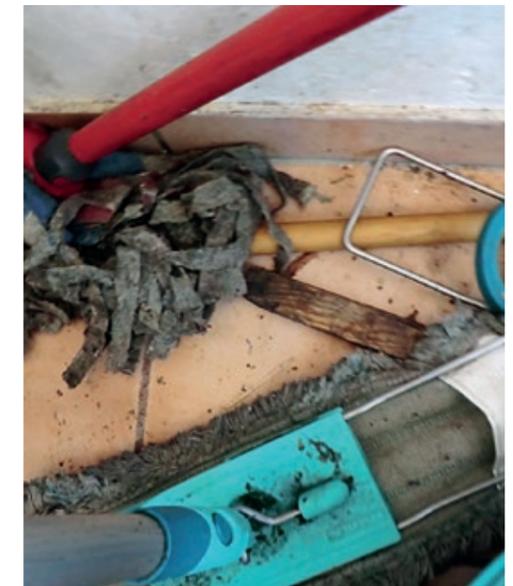
Massiv verdreckt

Bei einer Betriebskontrolle wurden in einer Gaststätte diverse Hygienemängel festgestellt. Derart massiv verbrannte Bratpfannen, eine so stark verunreinigte Fritteuse, einen so verschmutzten Backofen oder einen so fettverschmutzten Wasserhahn sehen auch Lebensmittelkontrolleure nicht alle Tage. Es wurde sofort die Grundreinigung der Küche angeordnet. Bei der Nachkontrolle waren Verstöße beseitigt, neue Pfannen und eine neue Fritteuse waren angeschafft worden. Gegen den Betriebsinhaber wurde wegen der Verstöße ein Bußgeldverfahren eingeleitet.



Deutlich verdorben

Übelkeit, Erbrechen und Durchfall nach dem Restaurantbesuch – eine Verbraucherbeschwerde führte zur unverzüglichen Anlasskontrolle und der Entnahme mehrerer Verdachtsproben. Eingelegtes Schweinefleisch war ungeeignet für den menschlichen Verzehr, Sushi-Reis ungekühlt gelagert und nachteilig beeinflusst. Betriebsräume waren verunreinigt, Arbeitsgeräte und Lagerbehälter verdreckt. Eine verschmutzte Straßenmülltonne stand in den Küchenräumen. Die sofortige Grundreinigung der Betriebsräume wurde angeordnet und diverse stark abgenutzte Geräte noch vor Ort entsorgt. Ein Bußgeldverfahren wurde eingeleitet. Bei der zeitnahen Nachkontrolle waren die Mängel behoben.



Zweckentfremdet

Bei einer Bäckerei-Kontrolle wurde festgestellt, dass das Schubfach der Brotschneidemaschine, in das die Brotreste fallen, als Müllbehälter verwendet wurde. Aus Bequemlichkeit öffnete das Verkaufspersonal lieber das Schubfach, statt den 5 Meter weiter stehenden Mülleimer zu verwenden. Dies und weitere Mängel, die bei der Kontrolle festgestellt wurden, führten zu einem Bußgeldverfahren.



Kurioses



Postfiliale im Nudelbetrieb

Bei der Kontrolle eines zugelassenen Nudelbetriebs wurde festgestellt, dass in den Produktionsräumen eine Postfiliale betrieben wurde. Erst nach Auslagerung der Postfiliale durfte der Betrieb seine Produktion wieder aufnehmen.



Brot mit künstlichem Fingernagel

Als ein Verbraucher eine Scheibe Brot aus einer Bäckereifiliale verzehren wollte, entdeckte er darauf einen künstlichen Fingernagel. Als er zurück in die Bäckerei ging, wurde er zufällig Zeuge eines Gesprächs zwischen der Filialeiterin und einer Mitarbeiterin über Personalhygiene und künstliche Fingernägel. Der Beschwerdeführer entdeckte dabei, dass der Mitarbeiterin 2 künstliche Fingernägel fehlten. Die noch vorhandenen Fingernägel der Verkäuferin wiesen dieselbe Farbe wie der am Brot anhaftende auf. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat das Brot als ekelregend und nicht zum menschlichen Verzehr geeignet beurteilt. Ein Bußgeldverfahren wurde eingeleitet und die Bäckerei zu einer Mitarbeiterschulung angehalten.

Alles Bio!

Die Überprüfung eines Lebensmittelbetriebs ergab insgesamt nur wenige geringe Mängel. Bei der Inspektion eines Kühlschranks waren die Kontrolleure jedoch sehr überrascht: In der untersten Schublade befand sich eine Pappschachtel. Anstelle von Gemüse lagen darin 2 Schildkröten im tiefen Winterschlaf. Nun ist die Überwinterung von griechischen Landschildkröten bei konstanter Temperatur im Kühlschrank tierschutzgerecht und grundsätzlich nicht zu beanstanden. Gemeinsam mit Lebensmitteln war dies den Kontrolleuren allerdings dann doch zu biologisch.



Erfreuliches

Pflegeleichte Gemeinschaftsverpflegung

Die Abnahmekontrolle der neuen Ausgabeküche einer Gemeinschaftsverpflegung ergab, dass die Einrichtung leicht zu reinigen ist: von den Möbeln bis zu den Fußböden und Wänden. Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern waren an geeigneten Standorten installiert und an Fenstern Insektenschutzgitter angebracht. Insgesamt ideale Voraussetzungen für eine gute Lebensmittelhygiene im laufenden Betrieb – und ein großes Lob für den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer.



Vorbildliche Kleinstküche

Sehr positiv verlief die Kontrolle einer neuen Kindergartenküche. Es war deutlich zu sehen, wie auch auf sehr kleinem Raum die rechtlichen Anforderungen vorbildlich erfüllt werden können.



Cool an jedem Ort

Lob bei der Kontrolle eines neuen Eismobils: Der Inhaber eines örtlichen Eiscafés hatte dafür einen ehemaligen Backwarenverkaufswagen umgebaut. Die neue Einrichtung umfasst ein Doppelpülbecken mit Durchlauferhitzer. Strom kann wie Trink- und Abwasser extern angeschlossen werden. Alternativ ist der autarke Betrieb über einen Frisch- und Abwassertank und ein Stromaggregat möglich. So kann das Eismobil überall betrieben werden.



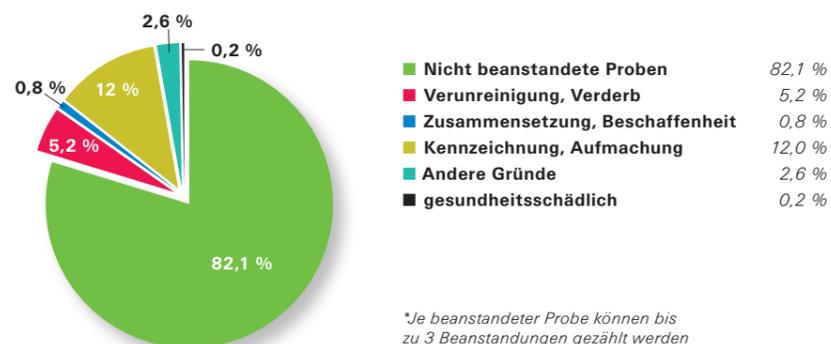
Untersuchung von Lebensmitteln



Die Untersuchung von Lebensmitteln führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) durch.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden 2016 insgesamt 43.162 Lebensmittel (Vorjahr: 41.626) und 1.894 Weine (Vorjahr: 1.668) an den CVUAs untersucht. Dafür kommen chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen zum Einsatz. Von diesen Proben mussten 8.052 beanstandet werden (17,9 %; Vorjahr: 16,8 %). Die Art der Beanstandungen ist aus der nachfolgenden Grafik erkennbar.

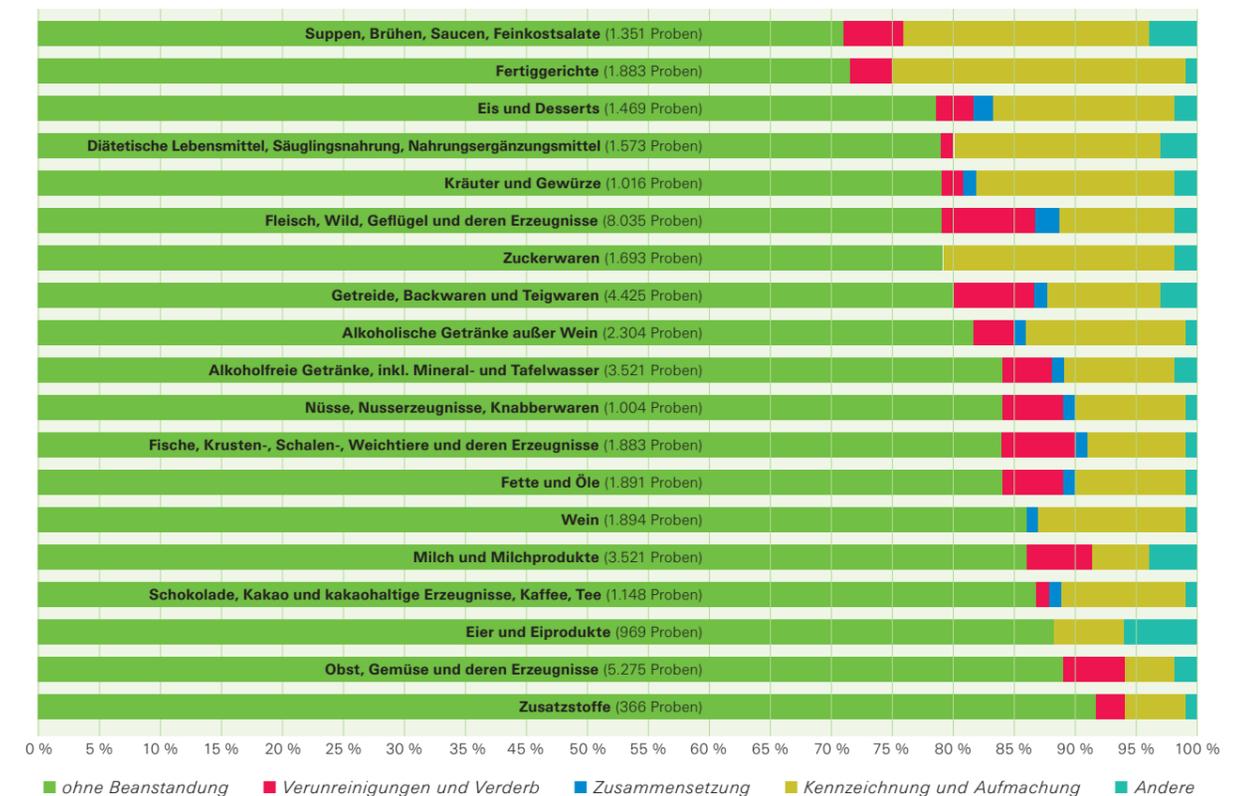
ERGEBNISSE DER UNTERSUCHTEN PROBEN LEBENSMITTEL*



Am häufigsten beanstandet wurden Fertiggerichte (28 %) sowie Suppen, Brühen, Saucen und Feinkostsalate (29 %), hauptsächlich aufgrund der Kennzeichnung. Die geringste Beanstandungsquote hatten Zusatzstoffe (8 %), Eier und Eiprodukte (12,4 %) sowie Obst und Gemüse (10,6 %); hier machten die nicht mikrobiologischen Verunreinigungen (wie z.B. Pflanzenschutzmittel) jedoch die Hälfte der Beanstandungen aus. Die untersuchten Produktgruppen sind in der nachfolgenden Grafik dargestellt.

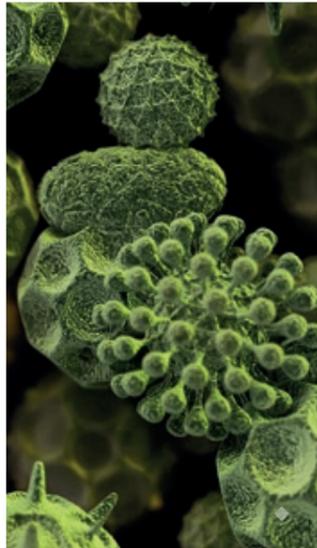


UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN, ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



Von den untersuchten Lebensmittelproben wurden 91 (0,2 %) als gesundheitsschädlich eingestuft (Vorjahr: 59 = 0,14 %). Dies waren beispielsweise nicht deklarierte allergene Bestandteile, Verunreinigung mit Lauge, hohe Gehalte an Blausäure. Die als gesundheitsschädlich beanstandeten Proben aus mikrobiologischen Gründen oder wegen Fremdkörpern sind auf den nächsten Seiten separat aufgeführt.

Krankmachende Lebensmittel



Die Untersuchungsämter haben 2016 insgesamt 43 Lebensmittelproben aus mikrobiologischen Gründen als gesundheitsschädlich beurteilt. In diesen Proben wurden

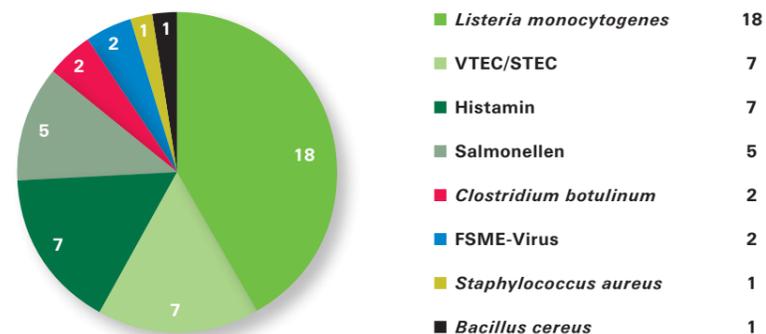
- Lebensmittel-Infektionserreger (wie *Listeria monocytogenes*, Salmonellen),
 - Lebensmittel-Intoxikationserreger (wie *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*),
 - deren gesundheitsschädliche Gifte oder
 - mikrobiell verursachte toxische Eiweißabbauprodukte (Histamin)
- im verzehrfertigen Lebensmittel in einer gesundheitsschädigenden Menge nachgewiesen.

Unter den Lebensmitteln tierischer Herkunft waren verschiedene Käse, Lachs und Thunfisch am häufigsten betroffen. Krankheitserreger wurden auch in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen: Kräuter, Sprossen und Nahrungsergänzungsmittel mussten als gesundheitsschädlich beurteilt werden.



Zwei außergewöhnliche Fälle von lebensmittelbedingten Erkrankungen ereigneten sich 2016: Nach einem schwerwiegenden Botulismusfall konnte *Clostridium botulinum* aus Trockenfisch isoliert werden. Außerdem erkrankten 2 Personen nach Verzehr von Ziegenrohmilchprodukten an Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME). In Zusammenarbeit mit dem Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg wurden in Ziegenkäse FSME-Viren nachgewiesen. In beiden Fällen wurde öffentlich gewarnt.

ANZAHL GESUNDHEITSSCHÄDLICHER LEBENSMITTEL MIT MIKROBIELLER URSACHE



Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Fremdkörper in Lebensmitteln

Häufig gesundheitsschädlich, aber immer unerwünscht: Mitunter sind in Lebensmitteln Fremdkörper zu finden. Insgesamt 31 Proben enthielten scharfkantige, spitze beziehungsweise harte Fremdkörper aus Kunststoff, Glas, Metall und sonstigen Materialien, die eine Verletzungsgefahr bargen. Auch 2016 gab es einige kuriose Fälle.

Holz im Glas

In einer Probe Ajvar war eine Vielzahl verholzter Pflanzenteile zu finden. Diese finden üblicherweise ihren Weg in Lebensmittel, wenn nicht zum Verzehr bestimmte Teile, wie zum Beispiel der Strunk, mitverarbeitet werden.



Folie im Fertiggericht

Bei flüchtigem Hinsehen hatte ein Fertiggericht Nasi Goreng lediglich eine großzügige Salatbeigabe. Bei genauem Hinsehen entpuppte sich der grüne Fremdkörper als etwa 15 mal 15 Zentimeter großes Stück eingerollte Plastikfolie.



Alufolie in Maultasche

Dass sich in Maultaschen in der Fastenzeit Fleisch verstecken lässt, ist bekannt. Eher kein wertgebender Bestandteil und sicher unabsichtlich dorthin geraten waren die Alufolie-Krümel, die in einer Maultaschen-Probe gefunden wurden.



Wasserzusatz bei Fischfilets – ein Dauerthema

Neben dem Lachs (*Pollachius virens*) ist der Alaska-Seelachs (*Gadus chalcogrammus*) die Fischart mit der größten Bedeutung auf dem deutschen Markt. Während der Seelachs als klassischer deutscher Speisefisch aus dem Nordatlantik beziehungsweise der Nordsee stammt und häufig als Frischfisch angeboten wird, wird der Alaska-Seelachs (auch Alaska-Pollack) in großen Mengen im Nordpazifik gefangen und entweder direkt an Bord der Fangschiffe filetiert und tiefgefroren oder als ganzer Fisch tiefgefroren und später aufgetaut, filetiert und wiederum eingefroren. Nicht gefroren angebotene rohe Alaska-Seelachsfilets auf dem deutschen Markt sind durchweg Auftauware. In den vergangenen Jahren mussten bereits einige Proben tiefgefrorener Alaska-Seelachs wegen eines erhöhten Wassergehalts beanstandet werden. Im Jahr 2016 beschäftigten sich die Untersuchungsämter daher mit unverarbeitetem, also nicht paniertem und gewürztem Alaska-Seelachs.



Der Zusatz von Wasser zu Fisch und Fischfilets ist nicht verboten, muss aber für Verbraucher klar und eindeutig gekennzeichnet sein. Nach aktuellem Kennzeichnungsrecht muss bei Erzeugnissen, die aussehen wie ein ganzes Fischfilet, eine Angabe über Wasserzusatz in der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichtes des Enderzeugnisses ausmacht.

42 tiefgefroren angebotene Erzeugnisse aus dem Groß- und Einzelhandel wurden auf ihre Zusammensetzung sowie bestimmte Zusatzstoffe mit wasserbindender Wirkung untersucht. Eine Angabe über einen Wasserzusatz war bei keiner der Proben vorhanden. Die weitaus überwiegende Anzahl an Proben entsprach in ihrer Zusammensetzung hinsichtlich der Gehalte an Wasser, Rohprotein und Fett den zu erwartenden Werten von etwa 81 % Wasser, 16,7 % Rohprotein und 0,8 % Fett.

Von besonderer Bedeutung bei der Untersuchung auf einen eventuellen Wasserzusatz ist das Verhältnis von Wasser zu Eiweiß (W/E), das unabhängig von den bei Fischen recht stark schwankenden Fettgehalten anwendbar ist. Es ließen sich hinsichtlich des W/E-Quotienten 2 Gruppen unterscheiden. 38 Proben ohne feststellbaren Wasserzusatz mit einem W/E-Quotienten um 5,0 sowie 4 Proben mit einem erhöhten W/E-Quotienten und dadurch feststellbarem Wasserzusatz. Aus den Analysenwerten ließen sich Gehalte an zugesetztem Wasser zwischen 16 % und 37 % errechnen.

Im Vergleich zu früheren Untersuchungen bei Pangasius waren bei Alaska-Seelachsfilets erheblich weniger Proben in der Zusammensetzung auffällig. Bei Pangasiusfilets war und ist die Anwendung des Zusatzstoffs Natriumcarbonat (Soda) zur Erhöhung des pH-Wertes des Fischfleisches und zur Steigerung der Wasseraufnahme weit verbreitet. Dieser Zusatzstoff war 2016 bei den Alaska-Seelachsproben, auch bei denjenigen mit erhöhtem Wassergehalt, nicht nachzuweisen.

Bei tiefgefrorenen Fischerzeugnissen ist eine äußere Wassereisglasur zum Schutz zulässig. Dies ist durch die Angabe „glasiert“, „mit Wassereisglasur“ oder gleichsinnig in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen. Die Wassereisglasur ist nicht zu verwechseln mit einem wirklichen Zusatz von Wasser zum Produkt.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Gefärbte Rüben



Bei der Untersuchung von Gemüseerzeugnissen sind den Sachverständigen 7 Proben aus dem Libanon buchstäblich ins Auge gestochen – mit der intensiv leuchtenden Rosafärbung dieser sauer eingelegten Rüben und der Aufgussflüssigkeit. „Pickled Turnips“, eine im arabischen Raum gebräuchliche Vorspeise, sind in Essig- und Salzlake eingelegte weiße Rüben, die ihre Farbe üblicherweise durch Mitverwendung von Rote Bete erhalten.

Die lebensmittelchemische Untersuchung ergab, dass die Rübenstücke mit Rhodamin B gefärbt wurden. Rhodamin B ist in der EU weder für Gemüseerzeugnisse noch für andere Lebensmittel zugelassen. Der Farbstoff ist potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Die Proben waren daher als nicht verkehrsfähig zu beurteilen. Die Untersuchungsergebnisse führten zu mehreren Schnellwarnungen, die Produkte mussten vom Markt genommen werden.

Im Januar 2017 wurden 2 weitere Proben „Pickled Turnips“ auf Farbstoffe getestet. Schon bei der sensorischen Prüfung fiel auf, dass die Rosafärbung nicht mehr ganz so leuchtend war wie bei den Proben aus dem Vorjahr. In der Untersuchung wurde der künstliche Lebensmittelfarbstoff Azorubin (E 122) nachgewiesen. Da dessen Anwendung bei Gemüseerzeugnissen nicht erlaubt ist, dürfen auch diese Rüben so nicht in den Verkehr gebracht werden. Der Verzehr stellt jedoch kein gesundheitliches Risiko dar.

Für Zusatzstoffe gilt in der EU das sogenannte Verbotprinzip: Es sind ausschließlich die in der einschlägigen Verordnung namentlich für die einzelnen Lebensmittelgruppen aufgelisteten Zusatzstoffe zulässig. Alle anderen sind verboten.

Als Farbstoffe sind lediglich die auch natürlich vorkommenden färbenden Stoffe wie beispielsweise Carotin oder Anthocyane zugelassen. Künstlich hergestellte Farbstoffe sind in Gemüseerzeugnissen nicht zugelassen.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Kokoswasser

Beim Trendgetränk Kokoswasser handelt es sich um eine klare bis leicht trübe Flüssigkeit, die direkt nach dem Aufschlagen aus der Kokosnuss entnommen wird. Nach derzeitiger rechtlicher Einschätzung ist Kokoswasser ein Fruchtsaft. Streng genommen müsste es daher als „Kokossaft“ oder „Kokosnussaft“ deklariert werden.

Auslöser für die Untersuchung von 20 Proben Kokoswasser und ähnlichen Produkten waren Meldungen im europäischen Schnellwarnsystem. Danach waren in einzelnen Kokoswässern der Konservierungsstoff Benzoesäure sowie die Allergie auslösenden Substanzen Sulfid und Kuhmilchprotein gefunden worden.

In keiner der 11 auf Kuhmilchprotein untersuchten Proben war das Allergen nachweisbar, auch Sulfid wurde in den 18 untersuchten Proben nicht in deklarationspflichtigen Mengen gefunden. Ebenso waren in keiner der 20 untersuchten Proben die Konservierungsstoffe Benzoesäure oder Sorbinsäure nachzuweisen.

Bei 2 Kokoswässern mit geringen Anteilen an Fruchtsaft und -püree aus anderen Fruchtarten wurde ein auffälliges Fruchtroma von Litschi und Guave festgestellt. Die Aromastoff-Analytik ergab: Beide Produkte enthielten synthetisch hergestellte Aromastoffe. In der Kennzeichnung der Proben war dies nicht angegeben – und bei Fruchtsäften ist eine Aromatisierung ohnehin nicht erlaubt.



Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Vegane Fleischalternativen

Etwa ein Prozent der Deutschen verzichtet auf tierische Produkte und ernährt sich vegan. Auf Fleisch verzichten je nach Umfrage 5 bis 10 Prozent der Deutschen, Tendenz steigend. Auch das Angebot an Fleischersatzprodukten nimmt stetig zu. Grund genug, diese Produkte ausführlich unter die Lupe zu nehmen.

Kennzeichnung

Die Kunden sollen bei Ersatzprodukten erkennen, mit welchem herkömmlichen Produkt die Veggie-Alternative vergleichbar ist. Deswegen sind viele Produktnamen aus dem Bereich der Fleischerzeugnisse abgeleitet. Hier besteht bei nicht eindeutiger Kennzeichnung die Gefahr einer Irreführung des Verbrauchers.

Die Imitatregelung des Lebensmittelrechts dient besonders bei Veggie-Würsten einer klaren, verbraucherfreundlichen Kennzeichnung. Gerade beim Produktnamen auf der Schauseite der Verpackung bietet sich die Möglichkeit, in hervorgehobener Weise auf die pflanzlichen Zutaten hinzuweisen, die die Fleischzutaten der tierischen Vorbilder ersetzen.

Bei insgesamt 20 von 48 untersuchten Proben (42 %) musste die Kennzeichnung bemängelt werden. Als irreführend musste die Kennzeichnung nur dann beurteilt werden, wenn Tierarten im Produktnamen verwendet wurden (z.B. „Soja Rinderfilets“). Produktnamen wie „Grillknacker vegetarisch“ oder „Vegane Lyoner“ sind nicht zur Täuschung geeignet, wenn die Verwechslungsgefahr durch die weitere Aufmachung, eine erläuternde Bezeichnung oder das Zutatenverzeichnis aufgehoben wird.

VERTEILUNG DER KENNZEICHNUNGSMÄNGEL BEI 48 PROBEN VEGETARISCHER PRODUKTE AUF SOJABASIS (ANZAHL)*



Tierische Bestandteile

Häufig sind Sojaprodukte auch für die vegane Ernährung bestimmt und werden entsprechend ausgelobt. Insgesamt 30 Proben wurden mit DNA-Tests auf Bestandteile tierischer Herkunft überprüft. Der Test erfasst tierische Bestandteile bis zu einem Anteil von etwa 0,01 %. Alternativ oder zusätzlich wurde bei veganen Produkten auch auf Milch- und Eiweiß getestet. Milch und Ei zählen zu den kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelallergenen. In keinem Produkt waren tierische Bestandteile nachweisbar.



Gentechnisch veränderte Organismen

Auf insgesamt 83 % der weltweiten Soja-Anbaufläche wurden 2015 gentechnisch veränderte Bohnen angebaut. Alle 48 Proben wurden daher gezielt auf gentechnisch veränderte Soja untersucht, darunter auch 33 Bio-Produkte. Gentechnik-Soja war in insgesamt 10 Proben (21 %) nachweisbar. Bei 2 konventionellen Proben waren die Anteile an gentechnisch veränderter Soja auffällig, lagen allerdings noch deutlich unter dem Kennzeichnungsgrenzwert von 0,9 %.



Weitere Untersuchungen

Stichprobenartig wurden die Veggie-Produkte auf mikrobielle Verunreinigungen, auf nicht deklarierte pflanzliche Allergene (z.B. Senf, Sellerie, glutenhaltige Getreidearten, Sesam) oder auf Konservierungsstoffe untersucht. Die Ergebnisse waren jeweils unauffällig.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Sind vegane Lebensmittel frei von Pflanzenschutzmittelrückständen?

Für vegane Lebensmittel gelten keine strengeren Anforderungen an Rückstände von Pflanzenschutzmitteln als für andere Lebensmittel auch – egal, ob bio oder konventionell. Dennoch ist vegane Ernährung in den Industrieländern eine bewusste und freiwillige Entscheidung, die oft mit einem „gesunden Lebensstil“ in Verbindung gebracht wird. Ein Jahresprojekt hat sich daher damit beschäftigt, ob vegane Lebensmittel rückstandsfrei sind und dazu 64 als vegan ausgelobte Produkte untersucht. 56 von 64 Proben waren aus ökologischem Anbau, nur 8 Proben aus konventionellem Anbau.

Beim überwiegenden Anteil der untersuchten veganen Proben aus ökologischem Anbau waren keine Rückstände nachweisbar; einzelne bestimmbare Rückstandsgehalte lagen im Spurenbereich. Nur bei Bio-„Superfoods“ wurden 3 von insgesamt 5 Proben aufgrund einer oder mehrerer Höchstmengenüberschreitungen beanstandet (siehe Ökomonitoringbericht 2016).

Alle 8 untersuchten konventionellen Proben wiesen Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln auf.

Bei veganen Lebensmitteln waren damit letztlich nur die Superfoods auffällig: 5 von 7 Proben (71 %) waren wegen einer Höchstmengenüberschreitung zu beanstanden.

UNTERSUCHTE VEGANE LEBENSMITTEL

Produktgruppe	Anzahl Proben
Getreide und Getreideerzeugnisse	15
Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Schalenobst	9
Pflanzliche Öle	1
pflanzliche Milchersatzgetränke	8
Nussmuse	5
Gemüsesäfte	1
Fruchtsäfte	5
Weine	12
Superfoods, z.B. Moringablatt-Pulver	7
Tees	1
Summe	64

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Mutterkorn in Roggenbrot



Mutterkornalkaloide sind Gifte, die von parasitären Pilzen gebildet werden. Pilze wie *Claviceps purpurea* können – unter anderem witterungsabhängig – Getreideähren während des Wachstums auf dem Feld befallen. Die länglichen, dunklen Mutterkörner sind mit bloßem Auge beispielsweise an Roggenähren deutlich erkennbar.

Der Begriff „Mutterkorn“ stammt von der Wehen auslösenden Wirkung dieser Gifte. Es gibt über 50 verschiedene Mutterkornalkaloide. Größere Mengen davon können unter anderem zu Missempfindungen („Ameisenlaufen“), Halluzinationen oder Krämpfen führen. Der Summengehalt bestimmter Mutterkornalkaloide darf festgelegte Orientierungswerte nicht überschreiten.

Durch technologische Maßnahmen können Mutterkörner vor dem Mahlen des Getreides weitgehend aussortiert werden. Wenn jedoch Getreide mit einem hohen Anteil an Mutterkörnern vermahlen wird, lassen sich die Alkaloide auch in Mehl und in Getreideprodukten wie Brot nachweisen.

2016 waren 57 von 61 Roggenbroten (93 %) nicht zu beanstanden. In 33 Broten (54 %) konnten keine oder nur geringe Spuren von Mutterkornalkaloiden nachgewiesen werden. Vier Proben (7 %) wurden als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Pyrrolizidin- und Tropanalkaloide in Tee

Pyrrolizidinalkaloide (PA) sind natürliche, aber gesundheitlich bedenkliche Pflanzeninhaltsstoffe. Sie kommen beispielsweise in Jakobskreuzkraut vor. Manche PA können in hoher Dosierung zu akuten Leberschädigungen führen. Es gibt bisher keine Grenzwerte für PA, jedoch eine maximal empfohlene Tageszufuhr.

2016 war bei 3 von insgesamt 56 Proben die maximal empfohlene Tageszufuhr an PA für Erwachsene schon mit einer Tasse Tee ausgeschöpft oder überschritten. Damit gibt es wie im Vorjahr etwa 5 % Proben mit sehr hohen Gehalten. Der Durchschnittsgehalt an PA scheint sich dagegen nach unten zu entwickeln.

Die bekanntesten Tropanalkaloide (TA) sind Atropin, Scopolamin und Hyoscyamin. Sie kommen zum Beispiel in Bilsenkraut, Stechapfel oder Tollkirsche vor und sind stark giftig. Für die Giftwirkung gibt es eine akute Referenzdosis als Richtwert, jedoch keinen Grenzwert für Kräutertee.

In 51 der 56 untersuchten Proben waren TA nicht nachweisbar. Vier Proben enthielten geringere Gehalte an Atropin. Eine Kräuterteemischung enthielt allerdings ungewöhnlich hohe Gehalte an Atropin (113 µg/kg) und Scopolamin (295 µg/kg).

Insgesamt sieht es so aus, dass sich die Situation der Belastung von Kräutertees mit PA etwas verbessert hat, aber immer noch Tees mit hohen Gehalten auf den Markt kommen. Auch bei TA sind einzelne Ausreißer möglich. Die Untersuchungen werden fortgesetzt.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de



Pyrrolizidinalkaloide in Honigwein

Wenn Bienen Pollen von PA-bildenden Wildpflanzen wie Greiskräutern und Borretsch sammeln, kann dies zu einer Kontamination des Honigs führen. Wie sieht es aus, wenn PA-belasteter Honig weiterverarbeitet wird? Da der Anteil an Honig in Honigwein recht hoch ist, wurde diese Produktgruppe 2016 auf PA untersucht.

In 6 von 15 Proben waren keine PA-Gehalte bestimmbar. Der Mittelwert der 9 Proben mit Gehalten über den Bestimmungsgrenzen lag bei 0,4 µg/l. Der höchste Gehalt an PA lag bei 0,81 µg/l. Umgerechnet auf den Genuss eines Viertelliters Honigwein bedeutet das für Erwachsene, dass die tolerierbare Tagesmenge von der am höchsten belasteten Probe knapp zur Hälfte und durchschnittlich zu einem Viertel ausgeschöpft wird. Jedoch kann sich die PA-Aufnahme durch andere Lebensmittel wie Kräuter- oder Rooibostee weiter erhöhen. Daher sollten nur Honige mit niedrigen PA-Gehalten zur Herstellung von Honigwein eingesetzt werden.



Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de



Pyrrolizidinalkaloide in Küchenkräutern

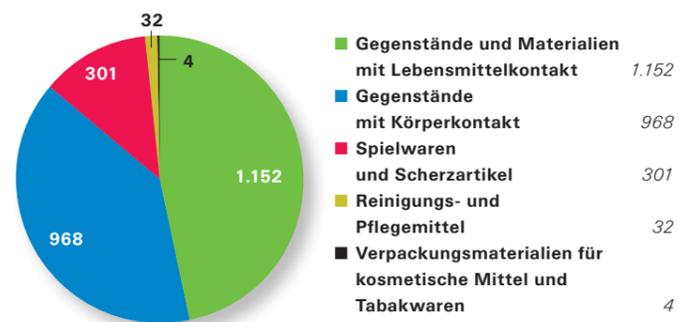
In Baden-Württemberg wurden in den Jahren 2015 und 2016 auch 62 Proben Küchenkräuter – frisch zerkleinert, getrocknet oder tiefgekühlt – gezielt auf PA untersucht. Insgesamt waren die Proben unauffällig. Vorsicht ist lediglich bei borretschhaltigen Mischungen geboten.

Ausführlicher Bericht siehe:
www.ua-bw.de

Untersuchung von Bedarfsgegenständen



UNTERSUCHTE PROBEN BEDARFSGEGENSTÄNDE



Bedarfsgegenstände sind Gegenstände, die mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und mit dem Menschen in Berührung kommen, wie zum Beispiel Geschirr, Spielwaren und Reinigungsmittel. Die Untersuchungen werden in Baden-Württemberg vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart durchgeführt.

VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE BEI DER UNTERSUCHUNG VON BEDARFSGEGENSTÄNDEN*



Im Jahr 2016 wurden in Baden-Württemberg 2.457 Bedarfsgegenstände untersucht (Vorjahr: 2.302), von denen mit 551 Proben über ein Fünftel beanstandet wurden (22,4 %, Vorjahr: 21,6 %). 30 Proben (1,2 %, Vorjahr: 0,87 %) wurden als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies waren 28 Proben von Lederprodukten (Schuhe, Gürtel, Handschuhe) mit einem zu hohen Gehalt an sensibilisierendem Chrom (VI) und 2 Proben Senfspender mit Verletzungsfahr durch abbrechende Kunststoffsplitter.

Kugelschreiber – Bedarfsgegenstände mit Hautkontakt?

Nickel ist ein Metall, das die Liste der Kontaktallergene anführt und die höchste Sensibilisierungsrate besitzt. Um eine Sensibilisierung oder ein allergisches Kontaktekzem zu vermeiden, muss der Kontakt mit Nickel vermieden oder zumindest eingeschränkt werden.

Nickel darf in Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen – also Bedarfsgegenständen mit Hautkontakt – nicht verwendet werden, wenn die Nickelfreisetzung den festgelegten Grenzwert übersteigt.

Die Untersuchung von 20 Proben – Füllern und Kugelschreibern – auf Nickelabgabe ergab: Bei 4 Proben (20 %) wurde Nickel identifiziert und in einem weiteren Schritt die Abgabe an Nickel untersucht. Bei 2 Proben lag die Nickel-Abgabe über dem zulässigen Grenzwert, bei den anderen 2 Proben im Bereich des Grenzwerts.

Von Herstellerseite wurde zwar angezweifelt, dass Schreibgeräte länger mit dem Körper in Kontakt kommen. Die European Chemicals Agency hat allerdings festgelegt, dass ein nicht nur vorübergehender Kontakt dann gegeben ist, wenn entweder bei 3 oder mehr Gelegenheiten der Gegenstand innerhalb von 2 Wochen 10 Minuten lang oder bei einer oder mehr Gelegenheiten innerhalb von 2 Wochen 30 Minuten lang mit dem Körper in Kontakt kommt. Auch der Arbeitskreis der Lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder (ALS) kam zum Schluss, dass es sich bei Kugelschreibern eindeutig um Bedarfsgegenstände handelt.



PAK in Kletterschuhen



Kletterschuhe für das Sportklettern am Fels und in Kletterhallen bestehen aus einer speziell geformten Gummisohle, die guten Halt beim Klettern gibt. Kletterschuhe werden in der Regel barfuß getragen. Damit ist der Hautkontakt intensiver als bei anderen Sportschuhen. Ziel des Projektes war es, das Sohlenmaterial, das oft aus einem dunkel eingefärbten Gummimaterial besteht, auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) zu testen. Die einzelnen PAK sind unterschiedlich stark krebserzeugend.

Insgesamt wurden 7 Paar Kletterschuhe auf 27 verschiedene PAK untersucht. In allen Proben waren PAK nachweisbar. Drei Proben wurden wegen Überschreitung des Grenzwertes für Benzo[a]pyren beziehungsweise Benzo[e]pyren von je 1 mg/kg beanstandet.

Nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung sollten aufgrund der Belastung des Menschen mit PAK aus anderen Quellen wie der Umwelt für alle PAK so niedrige Werte erreicht werden, wie dies mit vernünftigem Aufwand möglich ist. In Bedarfsgegenständen mit Hautkontakt sollten gesundheitlich bedenkliche PAK grundsätzlich nicht enthalten sein. Frühere Untersuchungen, beispielsweise von Gummis schwarzer Fahrradgriffe, haben gezeigt, dass es technisch machbar ist, Materialien so herzustellen, dass keine PAK enthalten sind, auf die derzeit untersucht wird – also auch diejenigen, für die es noch keine Grenzwerte gibt.

Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder

Chrom(VI)-Verbindungen können bei Chromgerbung in Lederprodukte gelangen. Als Reinchemikalien sind Chrom(VI)-Verbindungen als Gefahrstoffe eingestuft. Sie müssen mit den Hinweisen „Kann bei Einatmen Krebs erzeugen“ sowie „Kann allergische Hautreaktionen verursachen“ gekennzeichnet werden. Chrom(VI) kann bei Hautkontakt sensibilisierend wirken und zu allergischen Hauterkrankungen führen. Schon seit 2010 gibt es in Deutschland einen Grenzwert für Chrom(VI) in Lederprodukten, der seit 2015 EU-weit gilt.

41 von 380 in den Jahren 2015 und 2016 untersuchten Lederproben (11 %) waren auffällig. Diese Lederprodukte waren aufgrund nachweisbarer Chrom(VI)-Konzentrationen als gesundheitsschädlich zu beurteilen – im Jahr 2016 insgesamt 28 Proben. Vor allem bei Lederhosen – beliebt auf Volksfesten – und bei Gürteln zeigte sich vergleichsweise häufig eine hohe Chrom(VI)-Belastung. Durch belastete Lauferschuhe kann eine Sensibilisierung schon beim Kleinkind stattfinden und zu einer lebenslangen Allergie führen. Erfreulich ist, dass klassische Lederprodukte wie Schuhe beziehungsweise Einlegesohlen nur in verhältnismäßig geringem Maße belastet sind.

Da der Verbraucher nicht erkennen kann, ob die Lederwaren mit Chrom(VI) belastet sind, ist eine konsequente Qualitätssicherung durch den Hersteller notwendig, um die Belastung von Lederwaren mit Körperkontakt durch Chrom(VI)-Verbindungen zu minimieren. Auch in Zukunft müssen diese Erzeugnisse geprüft werden.

UNTERSUCHUNGSBEFUNDE 2015 UND 2016 AUF CHROM(VI) IN LEDER

Probenart	Proben [Anzahl]	untersuchte Lederteile der Proben	Lederteile > Grenzwert	beanstandete Proben
Babyfelle	4	4	–	–
Geldbörsen	28	34	–	–
Schuhe/Einlagen	71	102	9	5
Handtaschen	26	31	2	2
Fahrradhandschuhe	12	11	4	1
Lauferschuhe	30	84	3	3
Handschuhe	79	75	9	8
Arbeitshandschuhe	26	28	4	4
Gürtel	52	78	19	13
Lederhosen	8	11	6	3
Sonstige Lederwaren	44	55	2	2
Summe	380	513	58	41



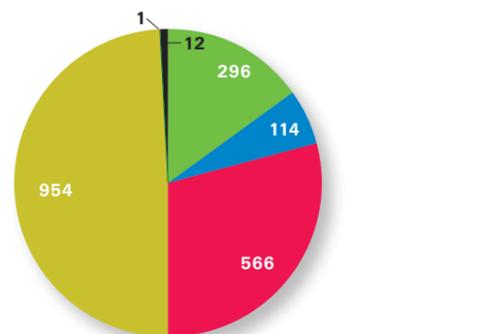
Untersuchung von kosmetischen Mitteln



Kosmetische Mittel werden zum Reinigen des Körpers verwendet, zur Erhaltung eines guten Zustandes, zur Parfümierung, zur Veränderung des Aussehens oder um den Körpergeruch zu beeinflussen. Die Untersuchungen werden in Baden-Württemberg vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe durchgeführt.

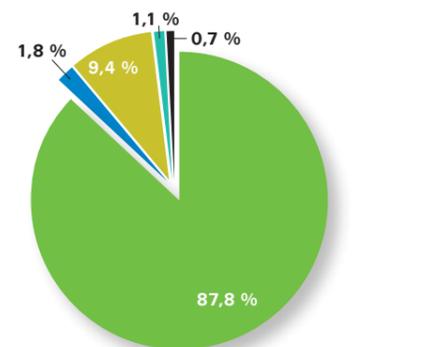
Im Jahr 2016 wurden in Baden-Württemberg 1.943 Kosmetische Mittel untersucht (Vorjahr: 2.042), von denen 237 beanstandet wurden (12,2 %). Darunter waren zum Beispiel 954 Mittel zur Hautreinigung und Hautpflege und 296 Mittel zur Beeinflussung des Aussehens. 13 Proben (0,7 %; Vorjahr: 0,9 %) wurden als gesundheitsschädlich beanstandet. Dies waren beispielsweise Hautbleichmittel mit gesundheitsschädlichen Wirkstoffen, Permanent-Makeup-Farbe mit sensibilisierendem Nickel.

UNTERSUCHTE PROBEN KOSMETISCHE MITTEL



■ Mittel zur Beeinflussung des Aussehens	296
■ Mittel zur Beeinflussung des Körpergeruchs und zur Vermittlung von Geruchseindrücken	114
■ Mittel zur Haarbehandlung u. -entfernung, Nagelkosmetik, Reinigungsmittel u. Pflegemittel für Mund und Zähne	566
■ Mittel zur Hautreinigung und Hautpflege	954
■ Rohstoffe zur Herstellung kosmetischer Mittel	1
■ Tattoo	12

VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE BEI DER UNTERSUCHUNG KOSMETISCHER MITTEL*



■ nicht beanstandete Proben	87,8 %
■ Verunreinigungen, Verderb	0,0 %
■ Zusammensetzung, Beschaffenheit	1,8 %
■ Kennzeichnung, Aufmachung	9,4 %
■ andere Gründe	1,1 %
■ gesundheitsschädlich	0,7 %

*Je beanstandeter Probe können bis zu 3 Beanstandungen gezählt werden

Hautbleichmittel – ein riskanter Weg zum Schönheitsideal?



Hautbleichmittel sind seit Jahren im Trend. Vor allem in asiatischen und afrikanischen Ländern, in denen helle Haut ein Schönheitsideal ist, werden Hautbleichmittel mit hochaktiven Wirkstoffen großflächig auf der Haut verwendet. Ihre Wirkung beruht auf der Hemmung der Neubildung des Pigments Melanin in den Hautzellen. Von solchen Produkten können neben der erwünschten Aufhellung auch unerwünschte Wirkungen ausgehen. Die gesundheitlichen Risiken werden aber offensichtlich noch immer unterschätzt.

2016 wurden 35 Hautbleichmittel untersucht. Untersuchungsschwerpunkt waren die wegen gesundheitlicher Risiken in Diskussion befindlichen beziehungsweise verbotenen Inhaltsstoffe Quecksilber, Hydrochinon, β -Arbutin und Kojisäure.

Fünf der 35 Hautbleichmittel wurden als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt. Eine Probe enthielt hohe Mengen an Quecksilber (10,5 g/kg) und 4 weitere Proben waren wegen hoher Gehalte an Kojisäure zu beanstanden. In keiner Probe konnte Hydrochinon nachgewiesen werden.

Können Lebensmittel und Kosmetika Wunder bewirken?

Schon seit einiger Zeit liegen Lebensmittel im Trend, die sich zusätzlich positiv auf die Gesundheit auswirken sollen. Die Hersteller vermarkten diese mit Aussagen wie „stärkt das Immunsystem“, „für gesunde Knochen und Gelenke“ oder „für Wohlbefinden und Schönheit“. Als Zutaten werden Vitamine, Mineralstoffe oder Pflanzenstoffe wie Ginkgo, Aloe Vera oder Bioflavonoide eingesetzt. Viele dieser Naturstoffe sind jedoch nicht nur als Bestandteil der Ernährung, sondern vor allem als pflanzliche Arzneimittel bekannt.



Auch kosmetische Mittel, die deutlich sichtbar die Haut verjüngen, Pigmentflecken entfernen, Zähnen zu einem strahlenden Weiß verhelfen, Wimpern massiv verlängern und Cellulite wegzaubern erobern sich immer höhere Marktanteile. Um dies zu erreichen werden bisweilen auch Wirkstoffe zugesetzt, die ursprünglich nur aus dem Arzneimittelbereich bekannt sind.

Immer wieder gibt es Grenzfälle, die von Experten der Bereiche Lebensmittel, Kosmetische Mittel und Arzneimittel interdisziplinär beurteilt werden. Je nach Art und Konzentration der zugesetzten Wirkstoffe können aus den vermeintlichen Lebensmitteln oder Kosmetika schnell Arzneimittel werden.

Für Arzneimittel muss in einem Zulassungsverfahren Wirksamkeit, Verträglichkeit und Qualität nachgewiesen werden. Produkte ohne Zulassung, die Arzneistoffe enthalten oder mit heilenden Wirkungen beworben werden, sind illegal auf dem Markt und werden auch als „illegale“ Arzneimittel bezeichnet. Lebensmittel und Kosmetika benötigen kein solches Verfahren – Hersteller und Inverkehrbringer sind dafür verantwortlich, dass die Produkte in Ordnung sind. Eine gesundheitsbezogene Werbung ist zudem streng limitiert.

Fallbeispiel 1:

Die Pflegecreme mit dem gewissen Extra

Eine „regenerierende Pflegecreme zur intensiven und erholenden Hautpflege bei trockener, schuppiger, rauer, unreiner und geröteter (problematischer) Haut“ mit hochwertigen Heilkräutern der Traditionellen Chinesischen Medizin – dieses Produkt war in Internetblogs als äußerst wirksam dargestellt, begeisterte Verbraucher inklusive. Die Analytik zeigte allerdings, dass die durchschlagende Wirkung dem Hauptwirkstoff Betamethasondipropionat zu verdanken war. Dieses hoch wirksame Cortison ist in kosmetischen Mitteln verboten. Statt der erwarteten sanften Pflege drohen bei den gefundenen Mengen massive Nebenwirkungen bei längerfristiger Anwendung auf größeren Hautflächen. Das Produkt wurde als gesundheitsschädlich beanstandet. Zudem enthielt die Creme verbotenerweise den Konservierungsstoff Triclosan und das Antipilzmittel Ketoconazol.



Fallbeispiel 2:

Pflanzliches Potenzmittel mit Nebenwirkungen

Ein angebliches Nahrungsergänzungsmittel enthielt als wertbestimmenden Inhaltsstoff Yohimbinrinde. Diese wird unter anderem bei männlicher Potenzschwäche und weiblicher sexueller Unlust verwendet. Zu den Nebenwirkungen zählen beispielsweise Schwindel, Herzklopfen, Schlaflosigkeit und Magenbeschwerden. Das Produkt wies eine erhebliche pharmakologische Wirkung auf und wurde deshalb als Arzneimittel nach Funktion eingestuft, das aufgrund fehlender Zulassung als illegales Arzneimittel beurteilt wurde.



Fallbeispiel 3:

Zu stark für ein Lebensmittel

Ein Rotschimmelreisprodukt wurde als Nahrungsergänzungsmittel mit der Aussage „Für den Erhalt des normalen LDL-Cholesterinspiegels im Blut“ angeboten. Der deklarierte Gehalt an Monacolin K von 10 mg pro Kapsel konnte analytisch bestätigt werden. Experten gehen jedoch davon aus, dass bereits 5 mg Monacolin K eine nennenswerte pharmakologische Wirkung entfalten. Deswegen wurde das untersuchte Produkt als Funktionsarzneimittel eingestuft.



Untersuchung von Tabakerzeugnissen



Auch Tabakerzeugnisse werden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Die Untersuchungen werden in Baden-Württemberg vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen durchgeführt. Im Jahr 2016 wurden in Baden-Württemberg 376 Tabakerzeugnisse untersucht (Vorjahr: 343), von denen nur 5 Proben beanstandet wurden (1,3 %). Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote noch bei 12 %. Dieser drastische Rückgang ist nicht auf eine Verbesserung der angebotenen Tabakerzeugnisse zurückzuführen, sondern auf die Änderungen der rechtlichen Grundlagen. Für Zusatzstoffe gelten erstmals EU-weit einheitliche Regelungen. Allerdings sind künftig alle Zusatzstoffe erlaubt, die nicht explizit verboten sind. Das heißt, dass im Jahr 2016 alle bisher gültigen nationalen Höchstmengen und Beschränkungen entfallen sind.

Änderungen im Tabakrecht

Das neue Tabakerzeugnisgesetz und die neue Tabakerzeugnisverordnung setzen das EU-Recht in nationales Recht um. Sie sind seit dem 20. Mai 2016 in Kraft. Ziel ist ein stärkerer Gesundheitsschutz. Der Tabakkonsum und – besonders bei Kindern und Jugendlichen – schon der Einstieg ins Rauchen sollen weiter eingedämmt werden. Das gilt jetzt auch für nikotinhaltige E-Zigaretten, die erstmals eindeutig vom Tabakrecht erfasst sind.

Wie bei Rechtsänderungen üblich, gibt es Übergangsfristen. Zum Beispiel durften bereits hergestellte Tabakprodukte noch ein Jahr lang in den Verkehr gebracht werden, wenn sie bisher rechtskonform waren, also bis zum 20. Mai 2017.

Geändert haben sich vor allem folgende Punkte:

■ Zigaretten, loser Tabak und Wasserpfeifentabak werden von jüngeren Konsumenten bevorzugt. Auf ihnen werden daher die bisherigen Warnhinweise durch Fotos ergänzt, die vom Kauf und damit vom Rauchen abschrecken sollen. Diese in den Medien als „Schockbilder“ bezeichneten Fotos verdeutlichen Gesundheitsrisiken wie beispielsweise Krebs oder Potenzstörungen.

■ Nikotinhaltige E-Zigaretten und Nachfüllbehälter (Liquids) sind jetzt eindeutig geregelt. Es gelten spezielle Kennzeichnungs- und Produktsicherheits-Vorgaben, außerdem ein Werbeverbot wie bei normalen Zigaretten. Neu ist auch, dass der Nikotingehalt jetzt auf 20 Milligramm pro Milliliter limitiert ist.

■ Zigaretten und loser Tabak dürfen nicht mehr so aromatisiert werden, dass das eigentliche Tabakaroma überdeckt wird. Das bedeutet das Aus für fruchtige Tabake und mittelfristig auch für die Mentholzigarette. Denn Produkte mit einem bisherigen Umsatzanteil von mindestens 3 % dürfen noch bis 2020 weiter verkauft werden.

■ Die Werte für Teer, Nikotin und Kohlenmonoxid auf den Zigarettenpackungen wurden von manchen Konsumenten so verstanden, dass ein niedriger Wert für eine weniger schädliche Zigarette steht. Er wird daher ersetzt durch den Hinweis „Tabakrauch enthält über 70 Stoffe, die erwiesenermaßen krebserregend sind“. Auch Angaben wie „frei von Zusätzen“ sind zukünftig verboten.

■ Für den grenzüberschreitenden Fernabsatz an Endverbraucher müssen sich Händler registrieren lassen und ein Altersüberprüfungssystem einrichten.



Trinkwasserüberwachung



Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Für kein Lebensmittel gelten vergleichbar strenge Grenzwerte, kein Lebensmittel ist besser kontrolliert. In Baden-Württemberg sind die 38 Gesundheitsämter der Land- und Stadtkreise für die Überwachung der Trinkwasserqualität zuständig.

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.

Untersucht wird auf eine Vielzahl chemischer und mikrobiologischer Parameter, seit 2016 auch auf radiologische Parameter.



TRINKWASSERUNTERSUCHUNGEN 2016

Proben	Anzahl	beanstandete Proben
CVUAs	5.100	9 %
LGA	4.835	8 %

In den beanstandeten Proben sind teilweise nicht aufbereitete Rohwässer enthalten. Fernwasserversorger schneiden am besten ab mit einer Beanstandungsquote unter 1 %. Die meisten Beanstandungen wiesen Eigenwasserversorgungen auf.

Neue Parameter in der Trinkwasseruntersuchung

Vanadium

Im Saarland wurde 2016 im Trinkwasser Vanadium in relevanten Gehalten festgestellt. Es kann aus vanadiumhaltigen Gesteinsschichten ausgewaschen werden und wird als möglicherweise genotoxisch und krebserregend für den Menschen eingestuft. Bislang existiert für Trinkwasser kein Grenzwert. Das Umweltbundesamt empfahl, Trinkwasser auf Vanadium zu untersuchen.



In 8 von 175 (4,6 %) untersuchten baden-württembergischen Proben konnte Vanadium oberhalb der Bestimmungsgrenze von 1 µg/l nachgewiesen werden. Der Geringfügigkeitsschwellenwert von 4 µg/l war in keiner Probe überschritten.

Benzotriazole

Benzotriazole kommen in Korrosionsschutz-Additiven häufig vor. Kläranlagen bauen diese Stoffe nicht ab, sie können jedoch bei der Wasseraufbereitung entfernt werden. Sie sind für Wasserorganismen giftiger als für den Menschen – allerdings ist eine abschließende Beurteilung aufgrund mangelnder Daten noch nicht möglich.

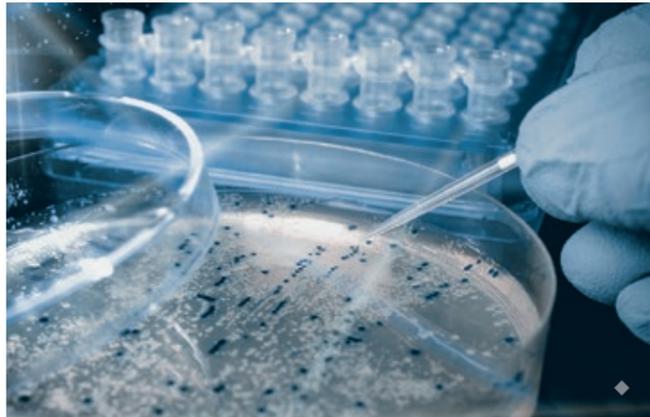
In 3 von 126 (2,4 %) untersuchten Trinkwasserproben waren Benzotriazole nachweisbar. Die Gehalte lagen weit unterhalb des gesundheitlichen Orientierungswertes, den das Umweltbundesamt festgelegt hat.

Richtdosis

Die Trinkwasserverordnung regelt seit 2015 als „Richtdosis“ einen Summenwert für die gesamte jährliche Strahlenbelastung, die durch den Verzehr von Trinkwasser nicht überschritten werden soll.

7 der 36 (19,4 %) Proben, die auf den Übersichtsparameter „Gesamtalpha-Aktivitätskonzentration“ untersucht wurden, hielten die Richtdosis sicher ein. Bei 29 Proben sind vertiefte Untersuchungen notwendig.

Keime im öffentlichen Trinkwassernetz



Bei der routinemäßigen Beprobung im Ortsteil einer Gemeinde wurden auffällige mikrobiologische Befunde festgestellt, die eine nicht alltägliche Ursache hatten. Das Trinkwasser des betroffenen Ortsteils war ganz erheblich mit *Escherichia coli*, coliformen Keimen und intestinalen Enterokokken verunreinigt. Nach Trinkwasserverordnung dürfen diese Keime in 100 Milliliter Wasser nicht enthalten sein.

Das Gesundheitsamt ordnete unverzüglich das Abkochen und Chloren an. Nach Ausschluss anderer Ursachen stellte sich bei den gezielten Nachforschungen von Gemeindeverwaltung und Gesundheitsamt heraus, dass ein Betrieb im Teilort etwa ein Jahr zuvor eine große Zisternenanlage (300 Kubikmeter) baurechtlich genehmigt, gebaut und in Betrieb genommen, jedoch noch nicht nach Trinkwasserverordnung angezeigt hatte.

Durch die Zisterne war die Bewässerungsleitung direkt mit dem öffentlichen Trinkwassernetz verbunden – ohne Sicherungselement, das einen Übergang des Zisternenwassers in das Trinkwassernetz verhindert. Öffentliches Trinkwassernetz und Zisternenleitungen waren unverzüglich zu trennen. Die Gemeindeverwaltung begann daraufhin, alle ihr bekannten Zisternenbetreiber (ca. 720 Anlagen) überprüfen zu lassen. Bei 45 der bislang überprüften 320 Anlagen (14 %) konnten Installationsmängel aufgespürt werden.



Trifluoracetat – eine neue Herausforderung

Trifluoracetat (TFA) und Trifluoressigsäure werden in der chemischen Industrie breit verwendet. Eine erhebliche Menge TFA wurde im September 2016 im Neckar gefunden. Weitere Messungen zeigten, dass der Stoff durch einen chemischen Betrieb bei Bad Wimpfen mit dem Abwasser in den Neckar eingeleitet wird. Stromabwärts weisen dadurch etliche Trinkwasserbrunnen von Wasserversorgern erhöhte Werte von TFA von bis zu 22 µg/l auf. Betroffen sind vor allem Wasserversorger in Mannheim und Heidelberg, im Neckar-Odenwald-Kreis und im Rhein-Neckar-Kreis.

Einen rechtlich festgelegten Grenzwert gibt es für TFA in Trinkwasser nicht. Das Umweltbundesamt hält 3 µg/l bei lebenslanger Aufnahme für unbedenklich, 10 µg/l sollten nicht überschritten werden. Eine kurzfristige Beschränkung der TFA-Einleitung in den Neckar bewirkt keine ausreichend zeitnahe Entlastung des Trinkwassers. Bei der gängigen Wasseraufbereitung wird TFA aus dem Wasser nicht entfernt. Das Zumischen von unbelastetem Wasser ist wegen der Größe des betroffenen Gebiets schwierig. In Frage käme ein Anschluss an die Bodensee-Wasserversorgung. Die Nutzung tiefer gelegener Grundwasserschichten würde nur eine kurzfristige Entlastung bringen.

Auch wenn TFA toxikologisch von geringer Bedeutung sein sollte, zeigt die Situation, wie groß der Einfluss des Neckars auf die Wasserversorgung ist. Daher ist es nicht nur wegen TFA notwendig, für die Versorgungssicherheit langfristig und proaktiv Maßnahmen zu ergreifen, damit die Wasserversorger auch weiterhin sauberes Trinkwasser für die Region bereitstellen können.



Futtermittelüberwachung



Die Futtermittelkontrolle ist in Baden-Württemberg an den Regierungspräsidien angesiedelt. Die Untersuchungen führen das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg sowie die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Freiburg und Karlsruhe durch.

Aktuell sind in Baden-Württemberg 39.206 landwirtschaftliche Betriebe (Vorjahr: 40.057) und 2.987 sonstige Futtermittelbetriebe, wie Hersteller und Händler registriert (Vorjahr: 3.028). Die Futtermittelüberwachung hat 2016 insgesamt 1.316 (Vorjahr: 1.265) Betriebe kontrolliert und dabei 259 Verstöße (Vorjahr: 226) festgestellt. 48 Unternehmen (3,6 %; Vorjahr: 3,1 %) wurden mit Verfahren belegt.

1.081 Futtermittelproben (Vorjahr: 1.041) wurden untersucht, von denen 169 (Vorjahr: 121) nicht den Vorschriften entsprachen.

UNTERSUCHUNGEN AUF UNERWÜNSCHTE STOFFE IN FUTTERMITTELN

Proben	Anzahl der Untersuchungen	Höchstgehalt überschritten Anteil (%)
2013	3.428	0,1
2014	3.792	0,3
2015	3.035	0,2
2016	4.947	0,1

Giftiges Heu

Bunte und blütenreiche Wiesen weisen eine hohe Artenvielfalt auf. Sie unterstützen die Insektenwelt und werden von der Politik gefördert. Werden solche Wiesen als Weidefläche für Tiere und insbesondere zur Gewinnung von Heu oder Silage genutzt, ist jedoch Vorsicht geboten. Auf solchen Flächen können sich auch Pflanzen entwickeln, die für Tiere giftig sind. Dazu gehören Herbstzeitlosen und Kreuzkräuter.

2016 wandte sich ein Pferdehalter an die amtliche Futtermittelüberwachung. Er hatte eine größere Menge Heu in Quaderballen zugekauft, das stark mit Herbstzeitlosen belastet war. Bei der Kontrolle des Betriebes war die Kontamination mit Herbstzeitlosen schon von außen an den Heuballen erkennbar.

Der Futtermittelkontrolleur stufte die vorgefundene Partie Heu als „nicht sicher“ ein und sperrte das Heu für die Verfütterung. Zur Absicherung der Pflanzenart wurde eine Probe gezogen. Die Untersuchung bestätigte das Vorhandensein von Herbstzeitlose (*Colchicum autumnale*). Der Händler musste noch vorräufiges Heu aus der betroffenen Partie sperren und weitere belieferte Kunden umgehend informieren. Zur Vermeidung zukünftiger Beanstandungen wegen Herbstzeitlosen oder anderen Giftpflanzen wurde der Händler verpflichtet, dieses Risiko stärker in seinem Qualitätsmanagement zu berücksichtigen.



Maßnahmen gegen Giftpflanzen auf: www.lazbw.de

Gentechnisch veränderte Futtermittel



Die Nachfrage nach tierischen Produkten ohne Gentechnik nimmt zu. In gleichem Maße gewinnt die Untersuchung von Futtermitteln auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) an Bedeutung, denn für Lebensmittel, die mit dem „ohne Gentechnik“-Siegel beworben werden, ist die Verfütterung „gentechnikfreier“ Futtermittel von hoher Bedeutung.

Zugelassene GVO in Futtermitteln müssen ab einem Anteil von 0,9 % zwingend gekennzeichnet werden. Unterhalb dieses Schwellenwertes kann eine Kennzeichnung entfallen, wenn der GVO-Eintrag nachweislich „zufällig oder technisch unvermeidbar“ ist.

2016 wurden insgesamt 136 Futtermittelproben auf GVO untersucht. Darunter waren 77 Mischfuttermittel. Bei 2 Proben stellte sich durch die Untersuchung heraus, dass die Futtermittel nicht vorschriftsmäßig deklariert waren. In der EU nicht zugelassene GVO wurden nicht nachgewiesen.

Über 60 % der Proben ohne Deklaration von GVO enthielten nicht einmal Spuren zugelassener GVO. Das ist eine signifikante Verbesserung gegenüber den Vorjahren und zeigt, dass es in der Praxis möglich ist, Ware mit und ohne GVO getrennt zu halten.



Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel

Futtermittel dürfen wie Lebensmittel nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die gesetzlichen Höchstwerte für Pestizidrückstände eingehalten sind. Im Jahr 2016 wurden 112 Futtermittel auf relevante Pflanzenschutzmittelwirkstoffe untersucht. Hiervon waren 53 Getreidekörner-, 30 Ölsaaten-, 5 Körnerleguminosenproben sowie 24 Proben bearbeitete und verarbeitete Futtermittel. Die untersuchten Proben wurden nicht repräsentativ, sondern risikoorientiert gezogen.

In insgesamt 32 (28,6 %) Futtermitteln wurden dabei eines oder mehrere Pflanzenschutzmittel nachgewiesen. Im vorigen Jahr gab es in 27,1 % der untersuchten Futtermittel positive Befunde für Pflanzenschutzmittel. Somit ist der prozentuale Anteil der Befunde gegenüber dem letzten Jahr nahezu unverändert.

Im Gegensatz zum Vorjahr, in dem in einem Futtermittel eine Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes nachgewiesen wurde, lagen die in diesem Jahr bestimmten Gehalte jedoch alle unterhalb der jeweiligen Höchstgehalte.



Dies ist nur eine kleine Auswahl an Themen, die die Überwachung des Landes im Jahr 2016 beschäftigt haben. Die Langfassung des Jahresberichtes 2016 zu dieser Auswahl und zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter:



1. Lebensmittelüberwachung

<https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Lebensmittelueberwachung>



2. Lebensmitteluntersuchung

<https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Lebensmitteluntersuchung>



3. Trinkwasserüberwachung

<https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Trinkwasserueberwachung>



4. Futtermittelüberwachung

<https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Futtermittelueberwachung>

Dort finden Sie auch weitere Informationen zur Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen, Trinkwasser und Futtermitteln.



Impressum

Herausgeber

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
 Pressestelle
 Kernerplatz 10
 70182 Stuttgart
 Telefon 0711/126-2355
 pressestelle@mlr.bwl.de
 www.mlr-bw.de

Redaktion

Dr. Ulrich Arzberger und Birgit Bienzle, MLR

Lektorat

Beate Wörner, Fellbach, www.beatewoerner.de

Grafik Design & Prepress

Friedrich Don BDG – Don Design, Waiblingen, www.don-design.de

Druck

Pfitzer GmbH & Co. KG, Renningen, www.pfitzer.de

Bezugsquelle

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
broschueren@mlr.bwl.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Baden-Württemberg herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Kommunal-, Landtags-, Bundestags- und Europawahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden kann.

Fotos:

Wir danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial. Foto Seite 3: Jan Potente, weiteres markiertes Bildmaterial von ◆ shutterstock

© 2017 Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
 Drucknummer: MLR 16-2017-36



Herausgeber

Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz (MLR)

Pressestelle

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Für eventuelle Rückfragen:

Telefon 0711/126-2355

pressestelle@mlr.bwl.de