

Anlage zur Pressemitteilung Nr. 231/2017 vom 8. September 2017

Auswahl aus dem Bericht 2016 der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung

Zahlen, Daten, Fakten
Schwerpunkte und Kuriositäten

In diesem Dokument stehen ausgewählte Inhalte des Berichts der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2016: wichtige Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten. Die Seitenzahlen verweisen auf den gedruckten Bericht.

Zahlen aus Überwachung

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 14 ff]

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

Das CVUA Stuttgart hat 2.457 Bedarfsgegenstände untersucht (Vorjahr: 2.302), von denen mit 551 Proben über ein Fünftel beanstandet wurden (22,4%, Vorjahr: 21,6 %). Im CVUA Karlsruhe wurden 1.943 kosmetische Mittel untersucht (Vorjahr: 2.042), von denen 237 beanstandet wurden (12,2 %). Das CVUA Sigmaringen hat 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. So gab es 2016 wesentlich weniger Vorgaben für Zusatzstoffe in Tabakerzeugnissen als vorher.

Trinkwasserüberwachung [Seite 38 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. Untersucht wird auf eine Vielzahl chemischer und mikrobiologischer Parameter, seit 2016 auch auf radiologische Parameter.

Die CVUAs untersuchten 5.100 Proben und beanstandeten 9 % dieser Proben, das LGA untersuchte 4.835 Proben mit einer Beanstandungsquote von 8 %.

Einige der beanstandeten Proben waren aus noch nicht aufbereitetem Rohwasser entnommen, wofür die Grenzwerte formal nicht gelten.

Futtermittelüberwachung [Seite 42 ff]

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.

Im Brennpunkt

Verbotener Farbstoff in Konserven [Seite 20]

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

[Die Farbe macht den Unterschied – Was steckt drin in rosa gefärbten Rüben?](#)

Nickel in Kugelschreibern [Seite 29]

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

[Kugelschreiber kommen nicht nur vorübergehend mit dem Körper in Kontakt](#)

Wasserzusatz bei Fischfilets – ein Dauerthema [Seite 18]

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

Rückstände in veganen Lebensmitteln [Seite 24]

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.

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

[Sind vegane Lebensmittel auch frei von Rückständen?](#)

Hautbleichmittel mit Nebenwirkungen [Seite 33]

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.

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

[Hautbleichmittel – ein riskanter Weg zum Schönheitsideal?](#)

Neue Herausforderung: Trifluoracetat in Trinkwasser [Seite 41]

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.

Giftiges Heu gefährdet Tiere [Seite 43]

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 zu verbessertem Qualitätsmanagement.

Kurioses

Postfiliale im Nudelbetrieb [Seite 12]

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

Brot mit künstlichem Fingernagel [Seite 12]

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 zwei künstliche Fingernägel fehlten. Die noch vorhandenen Fingernägel der Verkäuferin wiesen dieselbe Farbe wie der am Brot anhaftende auf.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde hat das Brot als ekelerregend und nicht zum menschlichen Verzehr geeignet beurteilt. Ein Bußgeldverfahren wurde eingeleitet und die Bäckerei zu einer Mitarbeiterschulung angehalten.

Alles Bio! [Seite 12]

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.