

Anlage zur Pressemitteilung Nr. 199/2020 vom 03.08.2020

Auswahl aus dem Bericht der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2019

Zahlen, Daten, Fakten sowie Schwerpunkte und Kuriositäten

Hier stehen ausgewählte Inhalte des Berichts der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2019: wichtige Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten. Die Seitenzahlen verweisen auf den gedruckten Bericht.

Zahlen aus der Überwachung

Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörden [Seite 10 ff]

Im Jahr 2019 waren in Baden-Württemberg insgesamt 238.348 Lebensmittelbetriebe gemeldet, vom Wochenmarktstand bis zum Weltkonzern, von der kleinen Imbissbude bis zur Großkantine. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise haben im Jahr 2019 insgesamt 117.958 Kontrollbesuche in 80.146 Betrieben durchgeführt und in 16 % der kontrollierten Betriebe Verstöße festgestellt. Die meisten Verstöße bezogen sich auf Hygienemängel (75 %), gefolgt von mangelhafter Kennzeichnung und Aufmachung (23 %).

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 16 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 2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 41.079 Lebensmittel (Vorjahr: 40.933) und 1.734 Weine (Vorjahr: 1.750) mit sensorischen, chemischen, physikalischen, instrumentell-analytischen und mikrobiologischen Methoden untersucht. 7.658 der untersuchten Proben wurden beanstandet (17,9 %; Vorjahr: 18,6 %).

Das CVUA Stuttgart hat 2.395 Bedarfsgegenstände-Proben untersucht (Vorjahr: 2.405), die Beanstandungsquote lag bei 16,7 % (Vorjahr: 21,4 %).

Das CVUA Karlsruhe hat 2.100 kosmetische Mittel untersucht (Vorjahr: 1.893), von denen 17,9 % beanstandet wurden (Vorjahr: 15,7 %).

Das CVUA Sigmaringen hat 424 Tabakerzeugnisse untersucht (Vorjahr: 398), von denen 21,2 % beanstandet wurden (Vorjahr: 11,1 %).

Trinkwasserüberwachung [Seite 38 ff]

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

Die CVUAs untersuchten ca. 2.500 Proben und beanstandeten 11,7 % dieser Proben, das LGA untersuchte ca. 3.790 Proben mit einer Beanstandungsquote von 5,5 %.

Futtermittelüberwachung [Seite 42 ff]

Die Futtermittelüberwachung hat 2019 insgesamt 1.376 Betriebe (Vorjahr: 1.424) kontrolliert und dabei 277 Verstöße (Vorjahr: 353) festgestellt. 26 Unternehmen (1,9 %; Vorjahr: 2,1 %) wurden mit Verfahren belegt. Das Futtermittelkontrollpersonal hat 969 Futtermittelproben (Vorjahr: 1.056) erhoben, von denen 104 (Vorjahr: 168) nicht den Vorschriften entsprachen. Die Untersuchung der amtlichen Proben erfolgt am Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg, dem CVUA Freiburg sowie dem CVUA Karlsruhe.

Im Brennpunkt

Oregano [Seiten 6 und 22]

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

Oregano – ein aromatisches, aber gehaltvolles Küchenkraut, [Teil 1: Pyrrolizidinalkaloide](#) und [Teil 2: von Pestiziden und Olivenblättern](#)

Pangasiusfilets [Seiten 7 und 26]

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

[Rückstände von Chlorat und quartären Ammoniumverbindungen in Pangasiusfilet](#)

Blaues Wasser in Heidelberg [Seiten 7 und 39]

Neue Analysemethoden gegen Lebensmittelbetrug und Täuschung

[Seiten 20-21]

Ein wichtiges Ziel der Lebensmittelüberwachung ist es Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung durch Verfälschung und Fehldeklaration zu schützen und Lebensmittelbetrug aufzudecken. Dazu fördert das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg ein Forschungsprojekt mit dem Ziel die Entwicklung und Etablierung der dafür benötigten neuen Methoden an den Untersuchungsämtern voranzubringen. Die Experten setzen vor allem hochmoderne Techniken wie Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) oder Stabilisotopen-Massenspektrometrie ein. Im Fokus stehen Lebensmittel, die aufgrund spezieller Auslobungen von Verbrauchern in Baden-Württemberg besonders geschätzt werden und für die die Verbraucher auch bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen. Beispiele sind Bio-Auslobungen bei Lebensmitteln, Sortenangaben etwa bei Honig oder Kaffee und die Angabe der regionalen Herkunft, z. B. bei Äpfeln und Spargel.

Kurkuma – mit Schwermetallen verunreinigt? [Seite 23]

Gewürze gehören zu den am häufigsten verfälschten Lebensmitteln. Da es sich um teure Waren handelt, lohnt sich vorsätzliche Täuschung wirtschaftlich sehr schnell. Bei Kurkuma kann beispielsweise durch Zumischung von gelbem Bleichromat die Farbe der getrockneten bzw. gemahlene Kurkumawurzel der Verbrauchererwartung entsprechend verändert werden und gleichzeitig die Gewinnmarge erhöht werden. Allerdings kann eine solche Farbschönung zu gesundheitlich bedenklichen Bleigehalten führen. Ein maximal zulässiger Höchstgehalt für Blei in Gewürzen wurde seitens des Gesetzgebers bisher nicht festgelegt.

Die CVUAs haben in 30 Kurkumaproben den Bleigehalt analysiert. In etwa der Hälfte der Proben konnte ein Gehalt an Blei bestimmt werden; unter Berücksichtigung der positiven Proben lag der Median bei 0,17 mg/kg. Bezogen auf die übliche Verzehrsmenge ergaben sich damit bisher keinerlei Hinweise auf ein gesundheitliches Risiko durch dieses Schwermetall in Kurkuma.

Pestizidrückstände in Paprikapulver [Seite 24]

Bei der Untersuchung von Paprikapulvern wurden in 19 der 20 Proben (95 %) Pestizidrückstände über dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt festgestellt. Alle Proben wiesen Mehrfachrückstände auf, also mehr als ein Pestizid in einer Probe.

Die gute Nachricht: Alle Proben waren als gesundheitlich unbedenklich zu bewerten. Alle festgestellten Gehalte lagen unterhalb der jeweils festgelegten toxikologischen Referenzwerte.

Granatapfelsaft – Schimmelpilzgifte unerwünscht [Seite 25]

Schimmelpilze der Gattung *Alternaria* können verschiedene Nutzpflanzen wie Getreide, Ölsaaten, Gemüse und Früchte befallen, zum Verderb von Lebensmitteln führen und bestimmte Mykotoxine – die sogenannten *Alternaria*-Toxine – an die Lebensmittel abgeben. Untersuchungen des CVUA Sigmaringen deckten auf, dass auch Granatapfelsaft von einer Kontamination mit *Alternaria*-Toxinen betroffen ist. In mindestens einer der Granatapfelsaftproben wurde bei 13 von 14 beprobten Herstellern mindestens ein *Alternaria*-Toxin in Mengen festgestellt, die über den Richtwerten liegen, deren Einführung gerade auf EU-Ebene diskutiert wird. Abhängig vom einzelnen Toxin kam es zu Überschreitungen in bis zu 84 % der Proben und um das bis zu 14-fache. Über die Humantoxizität der *Alternaria*-Toxine liegen noch keine ausreichenden Daten vor und es gibt im Gegensatz zu anderen Mykotoxinen noch keine gesetzlichen Höchstgehaltsregelungen. Die neuen Erkenntnisse der Experten des CVUA Sigmaringen zur Kontamination bei Granatapfelsäften tragen dazu bei, die Bewertung dieser Problematik durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und die EU-Kommission voranzubringen.

→ ausführliche Berichte im Jahresbericht oder im Internet: www.ua-bw.de