



# Jahresbericht 2024

**Überwachung**

**Lebensmittel**

**Bedarfsgegenstände • Kosmetika • Tabakerzeugnisse**

**Ökomonitoring**

**Trinkwasser • Futtermittel**



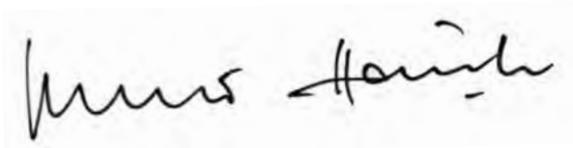
# Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Lebensmittel und verbrauchernahe Produkte werden immer häufiger über digitale Plattformen beworben und verkauft. Die Überwachungsbehörden in Baden-Württemberg leisten Verbraucherschutz am Puls der Zeit und beziehen den Internethandel und Trends der Sozialen Medien in ihre Kontrollen ein.

Regionalität und ökologische Erzeugung haben im Hinblick auf Nachhaltigkeit und den Schutz von Klima und Natur einen besonderen Stellenwert. Der seit letztem Jahr hier integrierte Bericht zum deutschlandweit einzigartigen Ökomonitoring-Projekt des Landes zeugt auch 2024 wieder von der hohen Qualität der in Baden-Württemberg erzeugten Bio-Lebensmittel.

Mein besonderer Dank richtet sich an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung, die mit ihrem engagierten Einsatz und ihrer bewährten Fachexpertise das hohe Verbraucherschutzniveau in Baden-Württemberg gewährleisten.

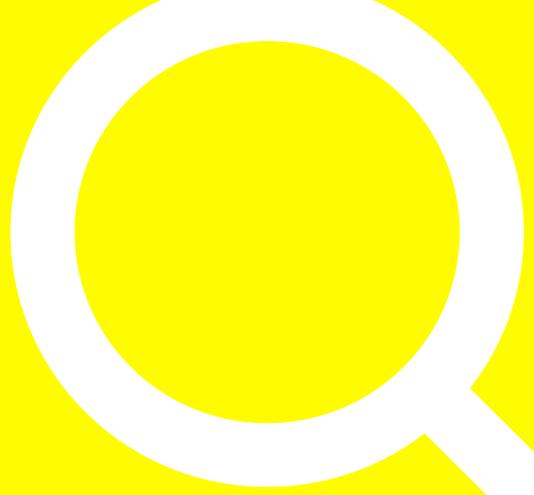
Überzeugen Sie sich selbst von der hervorragenden Arbeit: Der aktuelle Jahresbericht gibt Ihnen anschaulich aufbereitet einen Einblick in die 2024 gesetzten Schwerpunkte der Verbraucherschutzbehörden des Landes. Ich wünsche Ihnen eine aufschlussreiche und unterhaltsame Lektüre!



**Peter Hauk MdL**

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg





# Inhalt

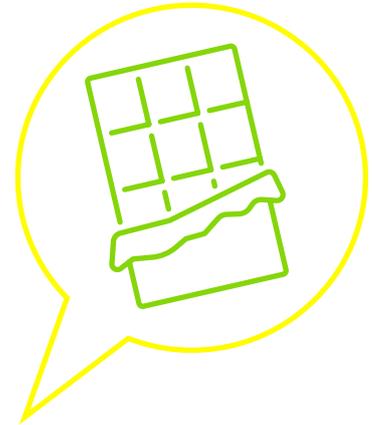
<b>Highlights</b>	<b>06</b>
<hr/>	
<b>Lebensmittelüberwachung</b>	
<b>Aufbau</b>	<b>08</b>
<b>Kontrollen und Vollzug</b>	<b>10</b>
<b>Untersuchungsergebnisse</b>	<b>20</b>
<hr/>	
<b>Bedarfsgegenständeüberwachung</b>	<b>32</b>
<hr/>	
<b>Kosmetiküberwachung</b>	<b>38</b>
<hr/>	
<b>Tabaküberwachung</b>	<b>42</b>
<hr/>	
<b>Ökomonitoring</b>	<b>46</b>
<hr/>	
<b>Trinkwasserüberwachung</b>	<b>54</b>
<hr/>	
<b>Futtermittelüberwachung</b>	<b>58</b>
<hr/>	
<b>Links zu Portalen und Langfassungen</b>	<b>62</b>
<hr/>	
<b>Impressum</b>	<b>63</b>
<hr/>	



# Highlights

## „Dubai-Schokolade“ – Was steckt hinter dem Hype?

Als im November 2024 die ersten „Dubai-Schokoladen“ als Proben eintrafen, war schnell klar: Hohe Preise sind keine Garantie für gute Qualität. Noch im Dezember initiierte Baden-Württemberg ein Sonderprobenprogramm zur Untersuchung von Importware und Schokoladen handwerklicher Betriebe des Landes. Insbesondere in Ware aus Drittländern waren zum Teil bedenkliche Stoffe wie Mykotoxine enthalten. In einigen Fällen deckten die Untersuchungsämter zudem Betrug auf: keine Schokolade, kaum Pistazie in der Füllung.



> Mehr auf Seite **26**

## Lebensmittel oder Droge?

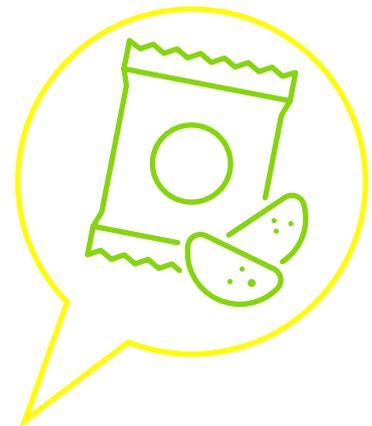
In Online-Shops oder Verkaufsautomaten fallen häufiger Produkte durch fantasievolle Etiketten auf: Sie enthalten psychoaktive Stoffe wie Muscimol aus dem Fliegenpilz und sollen für neue Erfahrungen in der Freizeit sorgen. Jedoch geht von ihnen eine große Gefahr für die Gesundheit aus. Insbesondere Kinder und Jugendliche sind gefährdet, da einige Produkte nach dem Auspacken wie harmlose Süßigkeiten aussehen und teilweise in Automaten ohne Altersbeschränkung verkauft werden.



> Mehr auf Seite **24-25**

## Verbraucherschutz beginnt schon bei der Einfuhr

Lebensmittel und Getränke aus aller Welt bereichern unseren Alltag. Vielfältige Geschmacksrichtungen und exotische Zutaten holen fremde Länder kulinarisch direkt zu uns nach Hause. Im Arbeitsalltag der Lebensmittelüberwachungsbehörden wird jedoch auch immer wieder deutlich, dass risikoorientierte Einfuhrkontrollen wichtig sind. Von Gesundheitsdokumenten bis Zusatzstoffen, von Kennzeichnung bis Kontaminanten – auch in Zusammenarbeit mit den Zollbehörden prüfen wir regelmäßig Ware aus Drittländern.



> Mehr auf Seite **16, 30**

## Lebensmittelbedarfsgegenstände – Weltverbesserer oder „Greenwashing“?

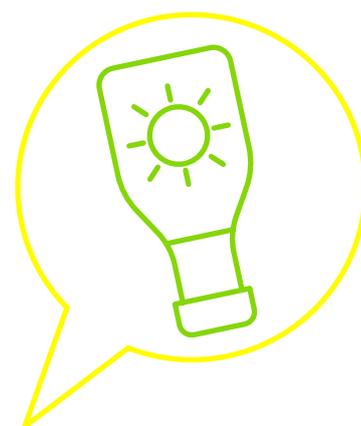
Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit sind auch bei Lebensmittelverpackungen und Materialien mit Lebensmittelkontakt, wie z. B. Trinkhalmen, ein großes Thema. Die Untersuchungen zeigen, dass immer wieder Produkte mit zu allgemeinen oder täuschenden Aussagen beworben werden. Doch was ist eigentlich der Unterschied zwischen „biologisch abbaubar“ und „kompostierbar“? Und sind Geschirr oder Trinkhalme aus Papier automatisch die bessere Wahl?



> Mehr auf Seite **34-35**

## Verbotene Weichmacher in Sonnenschutzmitteln

Mit Beginn des Sommers stellt sich wieder die Frage nach geeignetem Sonnenschutz, denn nach wie vor ist UV-Strahlung die Hauptursache für Hautkrebs. Neben der Vermeidung von direkter Sonne und passender Kleidung spielen dabei auch Sonnenschutzmittel eine wichtige Rolle. Ein Weichmacher in Sonnenschutzmitteln geriet Anfang 2024 in den Fokus. Die Untersuchungen der Proben aus 2024 zeigten, dass eine Verringerung der Gehalte durch die Auswahl geeigneter Rohstoffe möglich ist.



> Mehr auf Seite **40**

## E-Liquids und Einweg-E-Zigaretten auf dem Prüfstand

Als Teil einer gemeinsamen Schwerpunktaktion zu E-Liquids und Einweg-E-Zigaretten führten Untersuchungsamt, Marktüberwachungsbehörde und Tabaküberwachung Kontrollen auf der Messe „The Hall of Vape“ in Stuttgart durch. Dort erhobene Proben prüften sie auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben. Positiv ist, dass der Nikotinhöchstgehalt in den untersuchten Proben nicht überschritten wurde. Dennoch gibt es für die Hersteller noch deutlichen Handlungsbedarf, was die sehr hohe Beanstandungsquote widerspiegelt.



> Mehr auf Seite **43**

# Aufbau der Lebensmittelüberwachung

## Wer macht was in der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg?



# Rückrufe bei Produkten: Lebensmittelwarnung.de informiert Verbraucher

Auf lebensmittelwarnung.de publizieren die Länder und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) öffentliche Meldungen über gesundheitsgefährdende Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Tätowiermittel sowie Baby- und Kinderprodukte. Mögliche Ursachen für Produktrückrufe

sind u. a. nicht gekennzeichnete Allergene, Fremdkörper, mikrobiologische oder chemische Verunreinigungen. Im Jahr 2024 waren die häufigsten Meldungen auf Fremdkörper und mikrobiologische Verunreinigungen zurückzuführen.



Alle Inhalte des Portals stehen seit 2024 auch in einer App zur Verfügung. In der App können Sie aktuelle Meldungen ansehen und filtern sowie den Informationsbereich FAQ abrufen. Mit Push-Benachrichtigungen können Sie sich automatisch über neu eingestellte Meldungen informieren lassen.

Neben dem Grund der Meldung und dem verantwortlichen Unternehmen sind produktspezifische Informationen wie Bilder, Chargennummer, Angaben zur Haltbarkeit oder Packungsgröße angegeben. Mit der Filter- und Suchfunktion ist es möglich, gezielt nach Ländern, Produktkategorien oder Meldungsgründen sowie nach dem Zeitraum zu suchen.

## Alle Meldungen in einer App.



-  Lebensmittel
-  Kosmetische Mittel
-  Bedarfsgegenstände
-  Baby- und Kinderprodukte
-  Mittel zum Tätowieren



Grundsätzlich ist das Unternehmen dafür verantwortlich, die Öffentlichkeit über gesundheitsgefährdende Produkte zu informieren. Diese Rückrufe werden in der Regel über Pressemitteilungen, auf der Internetseite oder über Aushänge in den Geschäften bekannt gegeben. Die zuständigen Behörden stellen die Informationen auf dem Portal ein. Wenn ein Unternehmen seinen Verpflichtungen nicht nachkommt, kann die zuständige Behörde nach Anhörung des Unternehmens selbst veröffent-

lichen. Das BVL kann ebenfalls Meldungen einstellen, wenn es kein verantwortliches Unternehmen in Deutschland gibt, z. B. bei ausländischen Produkten aus dem Internet.

# Betriebskontrollen und Vollzug

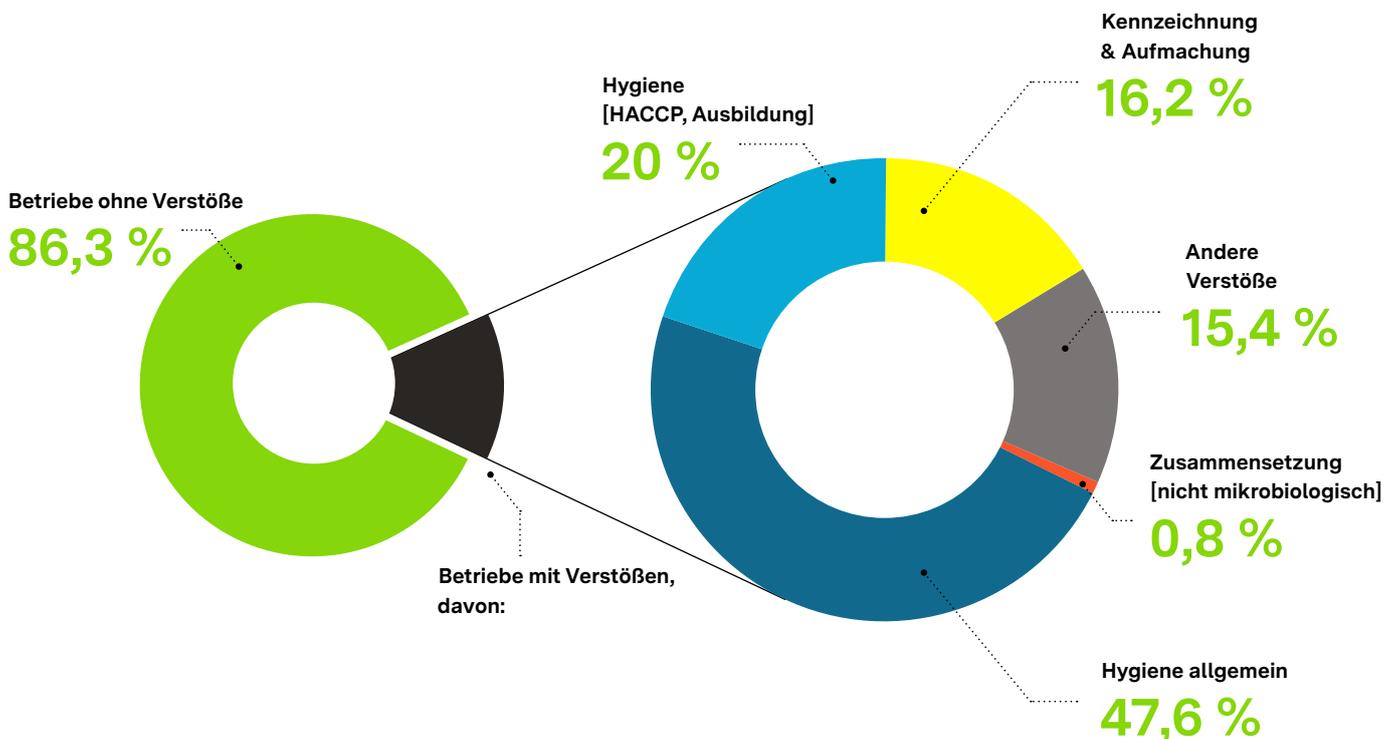
In Baden-Württemberg überwachen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise die Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“. Das Spektrum reicht vom Handwerksbetrieb bis zum Weltkonzern, von der Imbissbude bis zur Großkantine. Daneben kontrollieren sie auch Betriebe, die z. B. kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse vermarkten.

Aktuell sind 226.001 (Vorjahr: 226.789) Lebensmittelbetriebe erfasst, von denen im Jahr 2024 insgesamt 70.089 (Vorjahr: 69.848) kontrolliert wurden. Bei den 110.533 (Vorjahr: 107.753) Kontrollbesuchen wurden in 9.579 (Vorjahr: 9.907) Betrieben Verstöße festgestellt. Die Verantwortlichen stellen diese Mängel häufig sofort ab oder leiten selbst Maßnahmen ein. Andernfalls ergreift das Kontrollpersonal die notwendigen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung – bis hin zur Betriebsschließung, was 956 Mal (Vorjahr: 800) vorkam. Betriebe mit Verstößen



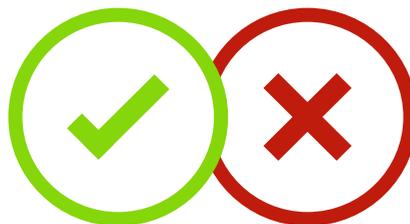
werden in kürzeren Abständen kontrolliert und unter bestimmten Bedingungen im Internet veröffentlicht. Für die Verantwortlichen können Bußgelder oder Strafanzeigen die Folge sein.

## Anteil der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen sowie Art und Anteil der Verstöße



## Licht und Schatten

Neben vorbildlich und sauber arbeitenden Lebensmittelunternehmen gab es auch im Jahr 2024 etliche Mängel, die die Lebensmittelbehörden bei Kontrollen aufdeckten, abstellten und ahndeten. Nachfolgend werden einige positive und negative Beispiele aus dem Kontrollalltag der Lebensmittelüberwachung dargestellt.



### „Schnippeldisko“

In Baden-Württemberg lag eine Anfrage zur Durchführung einer „Schnippeldisko“ vor. Dazu beriet die Lebensmittelüberwachungsbehörde im Vorfeld umfangreich zu den hygienischen Anforderungen u. a. zu Küche, Handwaschbecken und Toiletten. Die Veranstalter kamen sämtlichen Forderungen nach – und so konnte die Veranstaltung zur Zufriedenheit aller Mitwirkenden realisiert werden.



Bei der „Schnippeldisko“ bereiten fleißige Schnippler aus regionalem, krummem Gemüse eine leckere Suppe zu. Für musikalische Untermalung sorgen lokale Bands. Die Aspekte Regionalität, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Kultur sollen auf diese Art miteinander vereint werden.



### „Ghost-Kitchens“ – Woher kommt meine Pizza?

In jüngster Zeit steht die Lebensmittelüberwachung vor einer neuen Herausforderung, den „Ghost-Kitchens“, zu Deutsch Geisterküchen. Dabei handelt es sich um Imbisse, die noch in Lieferdienstportalen vertreten sind, obwohl deren Betreiber das Gewerbe abmeldete.

Für die Listung in den Portalen ist die Übermittlung der Gewerbebeanmeldung notwendig. Anschließend erhält der Betrieb ein Terminal für die Bestellungen. Wird der Betrieb danach wieder abgemeldet, ohne das Portal zu

informieren, bleibt das Bestellterminal erhalten und kann von einem anderen Gewerbetreibenden mit einer anderen Betriebsstätte genutzt werden.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde kann in solchen Fällen schwer ermitteln, wo die Speisen produziert wurden. Wer als Verbraucher sichergehen möchte, sollte direkt bei seinem „Imbiss des Vertrauens“ bestellen.

### Kultkneipe aus zwei Blickwinkeln

Eine stadtbekannte Kneipe wird in Google-Rezensionen immer wieder positiv bewertet und von begeisterten Kunden mit dem Prädikat „urig“ bedacht. Erhebliche Hygienemängel, die sich leider trotz mehrerer Kontrollen verschärften, führten allerdings zu zwei Strafanzeigen.

Der Betreiber weitete den Begriff „urig“ offenbar zunehmend auch auf Küchenräume und Gerätschaften aus. So waren Schneidbretter, Schüsseln und insbesondere die Eiswürfelmaschine derart vernachlässigt, dass die davon betroffenen Speisen wegen ekelerregender Beeinflussung als „zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet“ zu beurteilen waren. Auch Eiswürfel wurden als ekelerregend und nicht mehr genussstauglich beurteilt: sie rochen nach Küche und Rauch und waren massiv mit coliformen Keimen verunreinigt. Laut Google-Bewertungen besuchen Gäste die Kneipe dagegen gerade wegen der eisgekühlten Getränke.

Auch an den Düsen der Gastro-Kaffeemaschine hatten Ablagerungen und Verkrustungen nach längerer Zeit des Nichtreinigens zur Bildung stalaktit-ähnlicher Formationen geführt. In Google-Bewertungen wurde die Crema des Hauses besonders gerühmt.



Trotz intensivster Beratung und lebensmittelrechtlicher Anordnung inklusive einer Strafanzeige präsentierte sich das Lokal bei einer erneuten Kontrolle in unverändert „urigem“ Zustand. Zu den bereits bestehenden Mängeln kamen noch verdorbene Lebensmittel im Kühlschrank hinzu. Dort fand sich ein Eimer Hirtenkäse, der sowohl außen als auch innen die unterschiedlichsten Beläge aufwies. Auch die Cevapcici erschienen durch ihre grünlich abweichende Farbe und den auffällig muffigen Geruch für den Verzehr nicht mehr geeignet. Es erfolgte erneut Strafanzeige sowie eine lebensmittelrechtliche Anordnung mit Zwangsgeldandrohung.

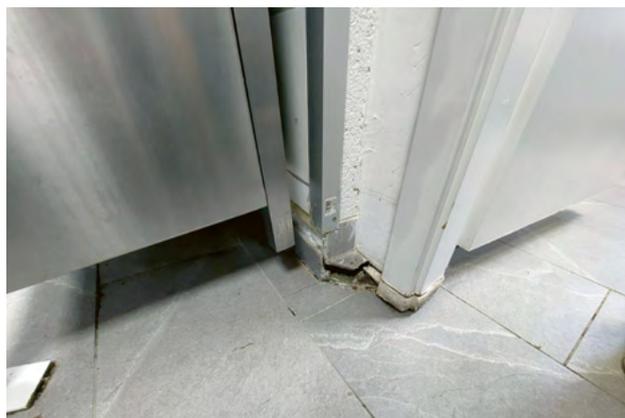


## Underground Döner

Ein Döner-Imbiss ging schrittweise in den Untergrund – man könnte glauben, er wollte „im Boden versinken“ und sich damit der Kontrolle entziehen.

Immer wieder wurden bauliche Schäden wie Risse an Bodenfugen oder abgeplatzte Fliesenfugen bemängelt. Im Küchenbereich klafften zuletzt enorme Spalten zwischen Fußboden und Abschlussleisten. Versuche, diese mit Gips wieder aufzufüllen, waren nicht von dauerhaftem Erfolg gekrönt. Über die Zeit sackte das Gebäude um insgesamt 12 Zentimeter ab.

Ursächlich waren Bewegungen unter dem Haus, wo sich unterirdische Bachläufe befinden, die bereits im Mittelalter durch Gewölbekonstruktionen eingefasst wurden. Eines dieser Gewölbe hatte nach den Jahrhunderten der Last der darauf entstandenen Gebäude nachgegeben. Der Betrieb bleibt in diesem Fall aus Gründen der Gebäudesicherheit bis auf Weiteres geschlossen.



## „Glutamate free“

Ein Bürger mit Unverträglichkeit gegenüber Geschmacksverstärkern klagte nach dem Essen in einem Imbiss über Migräne und Aussetzen des Sehvermögens. Auf einer Tafel hatte der Imbiss mit der Aufschrift „Glutamate free“ geworben.

Bei der Vor-Ort-Kontrolle gab der Betreiber an, dass er Glutamat noch nie gekauft oder eingesetzt habe. Allerdings fanden sich Produkte, in deren Zutatenverzeichnis Geschmacksverstärker aufgeführt waren. Sogar auf der Speisekarte war bei einigen Gerichten ein Verweis auf die Fußnote „3=Geschmacksverstärker“ vorhanden.

Der Lebensmittelkontrolleur klärte den Betreiber darüber auf, dass Informationen über Lebensmittel und auch die Werbung dafür nicht irreführend sein dürfen. Er müsse deshalb entweder Banner und Speisekarte ändern oder auf die Verwendung der zugekauften glutamathaltigen Lebensmittel verzichten. Die Speisekarte wurde daraufhin überarbeitet und die Schilder ausgetauscht.



### Schokoladen-Bierflaschen ohne Kalorienangabe?

In einer Schokoladenmanufaktur wurde eine Bierflasche aus Schokolade als Probe erhoben. Bezüglich der Inhaltsstoffe ergaben die Untersuchungen keine Auffälligkeiten, allerdings wurde festgestellt, dass die Nährwertangaben fehlten. Die EU-weit gültige Lebensmittelinformationsverordnung regelt, dass auch die Nährwertkennzeichnung, einschließlich Brennwert in Kalorien und Kilojoule, zu den Pflichtangaben gehört.

Nach dieser Verordnung gibt es jedoch auch Ausnahmen. Sie hängen allerdings nicht davon ab, dass man bei einer Schokolade vielleicht lieber gar nicht so genau wissen möchte, welchen Brennwert sie tatsächlich hat. Vielmehr sollen vor allem kleine Handwerksbetriebe, die sich auf eine Direktvermarktung oder lokale Abgabe kleiner Mengen Lebensmittel spezialisiert haben, von einem übermäßigen Organisationsaufwand befreit werden.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde entscheidet im Einzelfall, ob ein Unternehmer unter die Ausnahmeregelung von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung fällt. Der Unternehmer hat in solchen Fällen die notwendigen Nachweise vorzulegen.

Im vorliegenden Fall legte der Unternehmer der Behörde eine detaillierte Liste mit den Umsätzen zum gesamten Sortiment vor. Es handelte sich hierbei um verschiedene Schokoladenfiguren wie Schokotierchen, Werkzeuge, Tannenzapfen und Kuckucksuhren. Sämtliche Produkte werden ausschließlich im eigenen Betrieb von Hand jeweils in kleinen Mengen produziert und direkt an die Kundschaft verkauft. Die Ausnahme von der Verpflichtung zur Angabe der Nährwertkennzeichnung konnte somit behördlicherseits bestätigt werden.

Die Verbraucherinnen und Verbraucher müssen – bzw. dürfen – diese Schokoladen-Bierflasche also auch weiterhin genießen, ohne genau zu wissen, wie viele Kalorien sie enthält.



Weitere Informationen zur Nährwertkennzeichnung und deren Ausnahmen siehe [verbraucherportal-bw.de](https://www.verbraucherportal-bw.de)



### Moderne Lebensmittelkontrolle – Tablet statt Schreibkladde

Wenn das Kontrollpersonal bei einer Betriebskontrolle ein Tablet zur mobilen Erfassung aus der Tasche nimmt, wird es zuweilen vom verantwortlichen Lebensmittelunternehmer mit dem Satz „Was ist das für ein neumodischer Kram?“ konfrontiert.

Baden-Württemberg führte im Jahr 2021 die mobile Erfassung bei der Probenahme und kurze Zeit später

auch bei Betriebsinspektionen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ein. Neben der notwendigen Software sind dafür natürlich auch mobil einsetzbare Geräte wie Tablets notwendig. Relevante Daten zu einer amtlichen Kontrolle können nun unmittelbar mit dem mobilen Endgerät erfasst werden.



Dabei können auch Fotos direkt erstellt und in die Datenerfassung integriert werden. Bilder bieten eine zusätzliche Sicherheit und Nachvollziehbarkeit der Kontrollprozesse. Sie tragen zu einer besseren Beschreibung bestimmter Sachverhalte auch für den Lebensmittelunternehmer bei. Für die Kontrolle wichtige Daten sind im Außendienst abrufbar und auch im Offline-Betrieb auf den mobilen Endgeräten nutzbar.

Die zunehmende Digitalisierung mag im ersten Schritt mehr Aufwand für die Dateneingabe und die Einführung neuer und gegebenenfalls komplexerer Programme bedeutet haben und stellte die Behörden vor zahlreiche Herausforderungen. Sie bietet aber auch enorme Chancen, um den Service, die Transparenz und letztendlich auch die Effizienz der Arbeitsprozesse dauerhaft zu verbessern. Dies wird mit einer deutlichen Arbeitserleichterung und Vereinfachung für die Zukunft einhergehen.

### Illegale Lebensmitteleinfuhren aus Afrika

Die Zollbehörden informierten die Lebensmittelüberwachung über illegale Einfuhrversuche diverser Lebensmittel ohne die vorgeschriebenen Gesundheitsdokumente. Bei der folgenden Kontrolle des Importeurs stellte die Behörde fest, dass die hygienischen Anforderungen für den Umgang mit Lebensmitteln nicht erfüllt waren und bereits etliche Lebensmittel unter Umgehung der vorgeschriebenen Einfuhrkontrollen in die EU verbracht wurden. Der Betrieb wurde geschlossen.

Dennoch konnte man weiter auf Social Media einer singenden Köchin beim Zubereiten der Speisen zusehen und diese bestellen. Bei einer weiteren Kontrolle wurde die Betriebsschließung vollstreckt. Die Lebensmittelüberwachung entnahm amtliche Proben und beschlag-



nahmte die restlichen Lebensmittel. Anschließend veröffentlichte sie den Fall auf [verbraucherinfo-bw.de](http://verbraucherinfo-bw.de). Heute existiert das Unternehmen nicht mehr, das Gewerbe ist abgemeldet.



Mehr zum Thema siehe Pressemitteilungen des LRA Göppingen vom [12.12.](#) und [19.12.2024](#) unter:



### Gefährliche Honigpasten

Verbraucherbeschwerden machten auf einen Online-Händler aufmerksam, der Honig und Honigpasten als Nahrungsergänzungsmittel mit angeblich potenzsteigernder Wirkung anbot. Ein Verbraucher klagte nach dem Verzehr über Bluthochdruck, ein weiterer berichtete zusätzlich von Kopfschmerzen und einer verstopften Nase. Die Untersuchung der Beschwerdeprobe zeigte: die Honigpaste enthielt Sildenafil – einen Wirkstoff in verschreibungspflichtigen Potenzmitteln.

Die Kontrolleure konnten vor Ort keine verdächtige Ware sicherstellen. Doch anonyme Probenkäufe im Internet bestätigten, dass die Produkte tatsächlich mit Sildenafil angereichert waren. Es handelt sich somit um nicht zugelassene Arzneimittel. Der Verkauf wurde umgehend untersagt und der Fall an die Arzneimittelüberwachung abgegeben. Der Online-Händler musste die betroffenen Kunden informieren und der Rückruf wurde auf der Internetseite [lebensmittelwarnung.de](http://lebensmittelwarnung.de) veröffentlicht.



Mehr zum Thema siehe Berichte der CVUAs [Stuttgart](#) und [Karlsruhe](#):



## Social-Media-Werbung im Fokus der Lebensmittelüberwachung

Zunehmend werden auch Lebensmittel gezielt auf Social-Media-Plattformen beworben. Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz finanzierte ein Forschungsprojekt, um Erkenntnisse über Werbestrategien und unzulässige Werbeaussagen über Nahrungsergänzungsmittel von Unternehmen und Influencern auf Social Media zu erhalten.



Bei **Influencern** handelt es sich um Personen, die sich und ihr Privatleben in den sozialen Medien darstellen und damit bestimmte Verbraucherkreise, die sog. Follower, erreichen. Durch wiederholtes Präsentieren im „Alltag“ und Empfehlen werden die Produkte vermarktet. Influencer sind als Bindeglied zwischen Unternehmen und Verbraucher ein zentraler Bestandteil der Werbestrategie.



Der Schwerpunkt des Forschungsprojekts am CVUA Stuttgart lag auf Nahrungsergänzungsmitteln, da diese auf Social Media sehr häufig mit unzulässigen gesundheitsfördernden oder sogar heilenden Eigenschaften beworben werden. Bei amtlichen Proben, die aufgrund vorhandener Social-Media-Werbung erhoben wurden, lag die Beanstandungsquote bei 85 %.

Wenn Influencer mit Unternehmen eine bezahlte Werbepartnerschaft eingehen, müssen sie diese Beiträge als Werbung kennzeichnen (z. B. „bezahlte Partnerschaft mit Firma XY“). Dadurch trägt das Unternehmen auch die Verantwortung über unzulässige Werbeaussagen.

137 Unternehmen in Baden-Württemberg wurden in der Recherche betrachtet. Bei über 90 % war mindestens eine Social-Media-Präsenz vorhanden. Etwa 22 % hatten bereits mit Instagram-Influencern zusammengearbeitet (Stand Dez. 2024).

Zusammenfassend ist festzustellen, dass Social-Media-Werbung eine große Bedeutung hat und deshalb eine neue Aufgabe der Lebensmittelüberwachung ist. Recherche und Beurteilung sind sehr aufwendig und erfordern zusätzliche Ressourcen.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



# 22 %

der betrachteten Unternehmen haben  
Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Influencern.

## Botulismus in Lebensmittelkonserven



Botulismus bezeichnet eine Lebensmittelvergiftung, die durch die Toxine des Bakteriums *Clostridium botulinum* verursacht wird. Die Bakterien können sich in unzureichend erhitzten Konserven oder vakuumierten Lebensmitteln vermehren. Die meisten Erkrankungsfälle stehen in Verbindung mit der Herstellung von Konserven im privaten Bereich. Bereits 12 bis 36 Stunden nach Verzehr kommt es zu Lähmungen, die im schlimmsten Fall zum Tod führen.



Eine Lebensmittelüberwachungsbehörde in Baden-Württemberg erhielt vom Robert-Koch-Institut (RKI) Informationen über mindestens 2 Botulismusfälle in einem anderen Land. Als Ursache wurden Pilzkonserven eines hiesigen Unternehmers vermutet. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde entnahm Pilzkonserven derselben Charge als Verdachtsproben. Bei zahlreichen Gläsern war der Deckel bereits durch Gasbildung nach oben gewölbt, ein klares Zeichen für den Verderb von Konserven.

Das Zentrallabor für Erkrankungsproben am CVUA Stuttgart wies in 12 Pilzkonserven mittels Anreicherungsverfahren *Clostridium botulinum* nach. Das Botulinum-Neurotoxin Typ A wurde molekularbiologisch nachgewiesen und vom RKI mittels serologischer Untersuchungsverfahren bestätigt.

Der weitere Vertrieb wurde umgehend untersagt und die Firma informierte ihre Kunden. Der Rückruf wurde auch auf lebensmittelwarnung.de veröffentlicht. Die betroffenen Behörden in anderen Ländern und Mitgliedstaaten wurden mittels einer Meldung im EU-Schnellwarnsystem über diesen Fall und die ergriffenen Maßnahmen informiert.



Ausführlicher Bericht siehe [ua-bw.de](https://www.ua-bw.de)



## Überprüfung des Eigenkontrollkonzepts von Großküchen und Cateringbetrieben

Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten oder Schulen beziehen die ausgegebenen Essen häufig von Großküchen oder Cateringbetrieben.



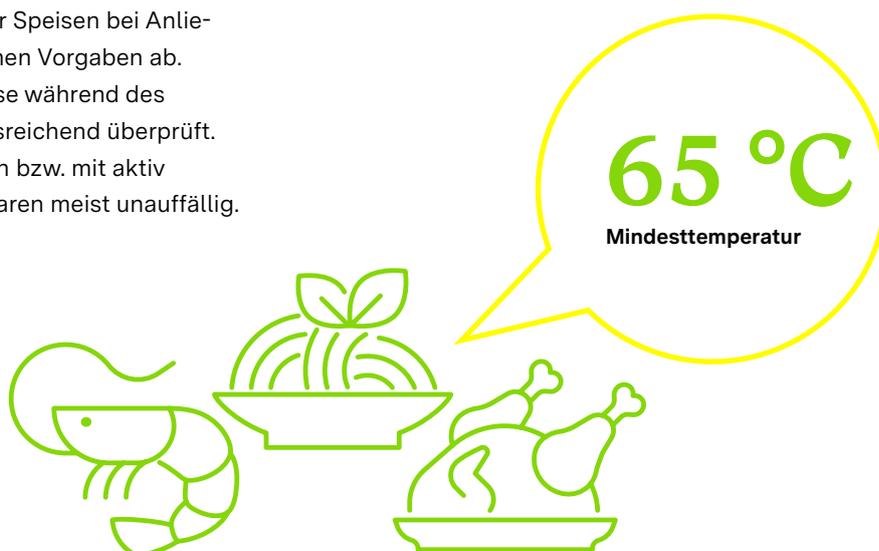
Wer frisch gekochtes warmes Essen ausliefert, muss auf die Heißhaltung bis zur Ausgabe der Speisen achten. Empfohlen wird eine Mindesttemperatur von 65 °C, um Infektionen und Lebensmittelvergiftungen durch sporenbildende Keime wie *Bacillus cereus* zu verhindern.



In den Jahren 2023 und 2024 überprüfte das LKL BW gemeinsam mit den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden Eigenkontrollkonzepte und Temperaturführung von Großküchen und Cateringbetrieben bis zu den Ausgabestellen. Das Projekt umfasste 8 Betriebe unterschiedlicher Größe mit 82 Ausgabestellen in 27 Landkreisen. Die Küchen und die zugehörigen Ausgabestellen wurden taggleich oder zeitnah überprüft, um die Einhaltung der Temperaturen der Essen zu kontrollieren.

In 2 Betrieben mit großem Lieferradius wurden bei 50 % bzw. 60 % der kontrollierten Ausgabestellen zu niedrige Anlieferungstemperaturen festgestellt. Sofern die technische Ausstattung vorlag, wurden Korrekturmaßnahmen wie Nacherhitzen durchgeführt. Die Kontrollen verbesserten das Bewusstsein für die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und die Sachkunde für den Umgang mit den angelieferten Speisen.

Die Systeme waren sehr unterschiedlich. Häufig wichen die tatsächlichen Temperaturen der Speisen bei Anlieferung und Ausgabe von den internen Vorgaben ab. Abkühlungs- und Heißhalteprozesse während des Transports wurden nicht immer ausreichend überprüft. Betriebe mit kurzen Heißhaltezeiten bzw. mit aktiv beheizbaren Transportsystemen waren meist unauffällig.



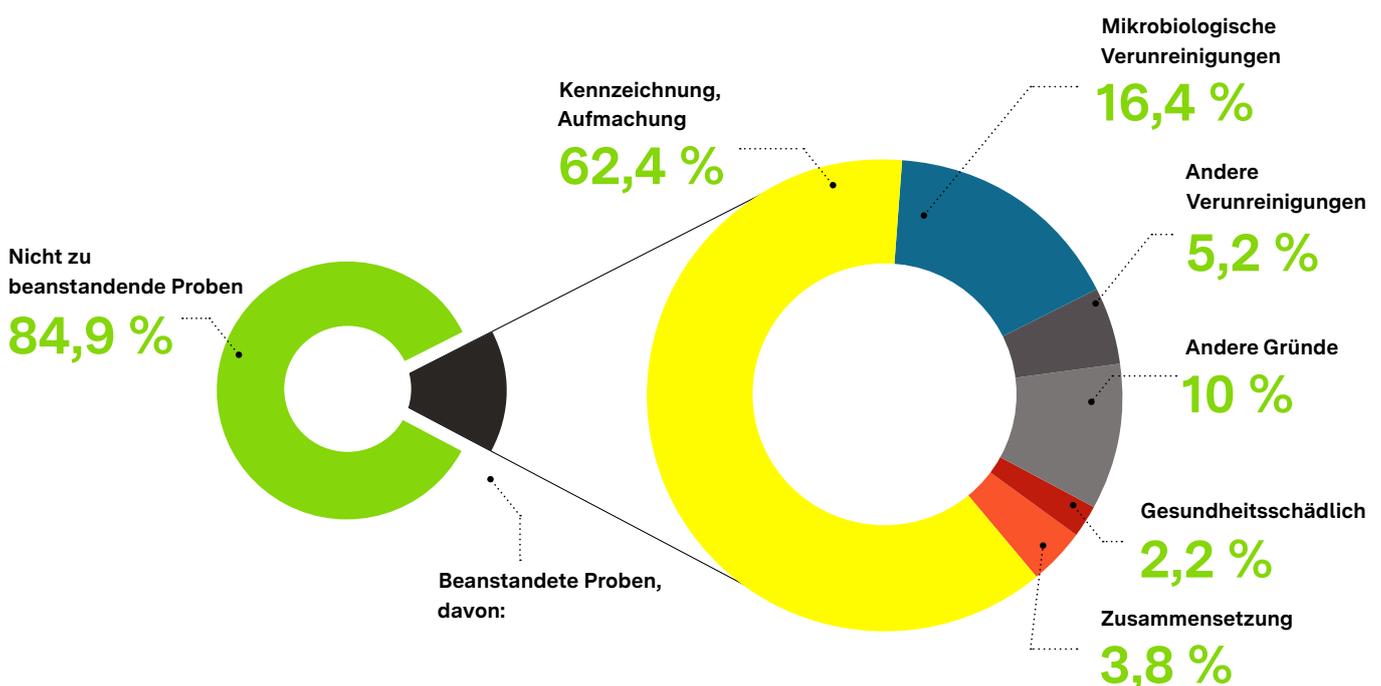
# Untersuchung von Lebensmitteln



Die Untersuchungen von Lebensmitteln führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart durch (ua-bw.de). Sie untersuchten 2024 insgesamt 42.566 Lebensmittel (Vorjahr: 41.236) und 1.713 Weine (Vorjahr: 1.616). Dabei setzten sie physikalische, chemische, instrumentell-analytische und

mikrobiologische Methoden ein. Von diesen insgesamt 44.279 untersuchten Proben wurden 6.664 beanstandet (entspricht 15,1 %; Vorjahr: 15,6 %). Über die Gründe für die Beanstandungen gibt die nachfolgende Grafik eine Übersicht.

## Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



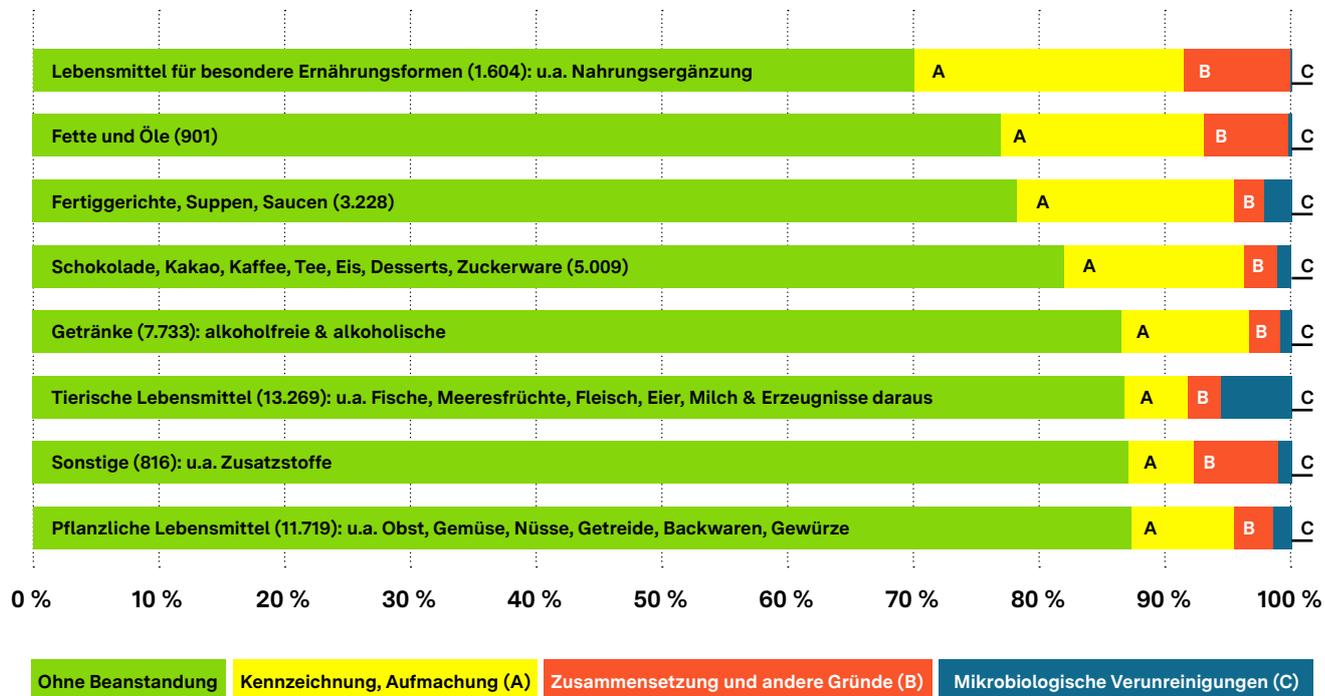
Im Jahr 2024 wurden 165 der untersuchten Lebensmittelproben (0,4 %, Vorjahr: 0,3 %) als gesundheitsschädlich eingestuft. Beispiele dazu sind auf den nächsten beiden Seiten beschrieben.

Die untenstehende Grafik zeigt im Überblick die weiteren Beanstandungsgründe nach Lebensmittelkategorien. Die höchsten Beanstandungsquoten wurden bei Lebensmitteln für besondere Ernährungsformen festgestellt – größtenteils Mängel in der Kennzeichnung und Aufmachung.

Zu dieser Produktgruppe gehören mit den Nahrungsergänzungsmitteln die am häufigsten beanstandeten Lebensmittel (63,2 % der Proben), während Säuglings- und Kleinkindernahrung eine geringere Beanstandungsquote von 11,7 % aufwies. Auch Konfitüren (37,2 %), Diätetische Lebensmittel (34,6 %) sowie Tees (30,5 %) und Würzmittel (28,8 %) wurden oft beanstandet. Dagegen gehörten die Beanstandungsquoten bei Kaffee (3,1 %), Frischgemüse (3,2 %) oder Pilzen (3,5 %) zu den niedrigsten. Mikrobiologische Verunreinigungen führten bei tierischen Lebensmitteln zu den meisten Beanstandungen (41,9 %).



**Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl gesamt), Anteil und Art der Beanstandungen**



## Unsichere Lebensmittel

### Mikrobiologische Ursachen

Die CVUAs untersuchten im Jahr 2024 insgesamt 12.532 Proben auf mikrobiologische Parameter und beanstandeten 1.129 dieser Proben (9 %). 9.399 der Proben wurden nach risikoorientiertem Probenplan entnommen. 3.133 der Proben wurden wegen eines Verdachts auf Verderb, aufgrund einer Verbraucherbeschwerde oder im Zusammenhang mit mutmaßlich lebensmittelbedingten Erkrankungen erhoben (Anlassproben). Die Beanstandungsquote lag bei den Anlassproben mit 13,9 % erwartungsgemäß höher als bei den Planproben mit 7,4 %.

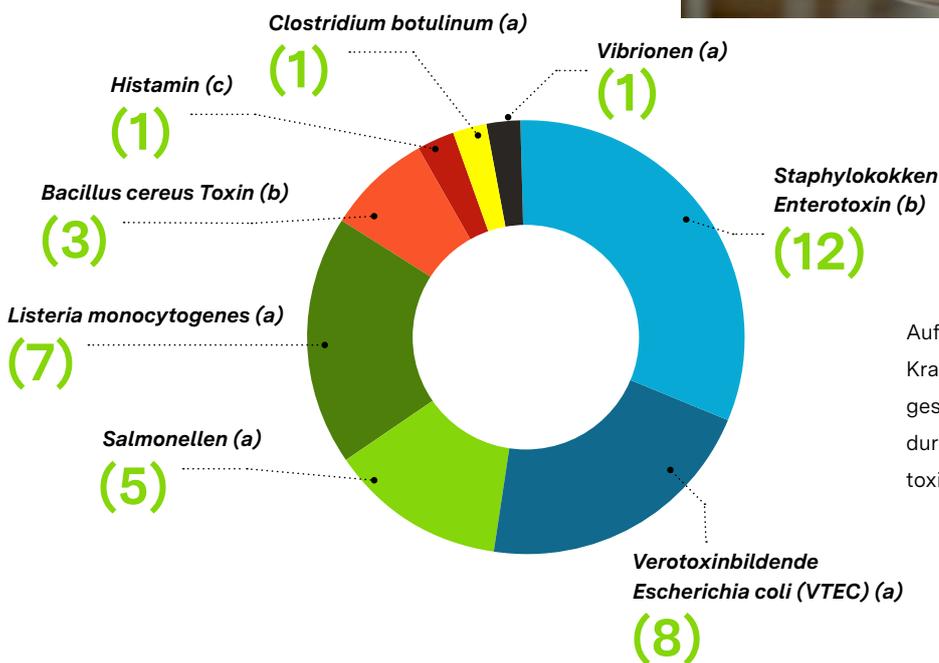
41 dieser Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, überwiegend Lebensmittel tierischer Herkunft, u. a. Hackfleisch, Rohwurst, Käse und Lachs sowie

wenige pflanzliche Lebensmittel wie verzehrfertig abgepackter Mischsalat und eine Pilzkonzerve.

In den betreffenden verzehrfertigen Lebensmitteln wiesen die Untersuchungsämter Lebensmittelinfektions- oder -intoxikationserreger, deren Toxine sowie toxische Eiweißabbauprodukte aus mikrobiellem Verderb nach (siehe Grafik).



### Anzahl der mikrobiellen Ursachen für gesundheitsschädliche Lebensmittel



Aufgeschlüsselt nach:  
 Krankheitserregern (a),  
 gesundheitsschädlichen Agentien (b),  
 durch mikrobiellen Verderb erzeugte  
 toxische Eiweißabbauprodukte (c)



Ausführlicher Bericht siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



## Verzehrfertige rohe Sprossen – mikrobiologisch einwandfrei?

Sprossen bergen aus Sicht der Lebensmittelsicherheit mikrobiologische Risiken, da die Samen mit Krankheitserregern kontaminiert sein können und die Anzuchtbedingungen eine Keimvermehrung begünstigen.

### Untersuchungsergebnisse

Das CVUA Stuttgart untersuchte in den Jahren 2010 bis 2024 insgesamt 274 verzehrfertige rohe Sprossen auf Lebensmittelinfektions- und Lebensmittelintoxikationserreger. Als gesundheitsschädlich wurden 7 Proben (2,6 %) beurteilt. Davon waren in 5 Proben Salmonellen und in einer Probe *Listeria monocytogenes* nachweisbar. In einer im Zusammenhang mit einem Erkrankungsfall erhobenen Probe wurden Noroviren nachgewiesen.



**Ausführlicher Bericht**  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Gegarte Teigwaren – immer lecker?

Pasta vorkochen und bei Bedarf aufwärmen bedeutet Zeitersparnis in der Gastronomie. Frisch gegart ist sie nahezu keimfrei, bietet jedoch Keimen optimale Wachstumsbedingungen und gehört daher zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Unsauberes Arbeiten, zu lange Lagerung und mangelhafte Kühlung werden dann schnell zum Problem.



### Untersuchungsergebnisse

Von Januar 2015 bis Mai 2024 untersuchte das CVUA Stuttgart 1.332 gegarte Teigwaren aus der Gastronomie auf Verderbniserreger, Hygieneindikatoren sowie auf pathogene Keime.

317 Proben (24 %) wurden wegen mikrobiologischer Abweichungen beanstandet:

-  152 Proben wiesen erhöhte Gehalte an Verderbniserregern oder Hygienekeimen auf, was z. B. auf Mängel in der Personal- oder Betriebs-hygiene hindeutet.
-  160 Proben wurden wegen zu hoher Keimgehalte als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt und
-  5 Proben als gesundheitsschädlich aufgrund des Nachweises pathogener Keime.

961 Proben (72 %) waren unauffällig und 4 % aus anderen Gründen zu beanstanden.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass die Lebensmittelüberwachungsbehörden zu Recht immer wieder einen prüfenden Blick auf die Vorratshaltung und Arbeitsabläufe in Großküchen und Gastronomiebetrieben werfen.



**Ausführlicher Bericht**  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Giftiges Unkraut im Salat? – Kreuzkrautfund in Rucola

Einiges, was die Natur hervorbringt, ist bisweilen mit Vorsicht zu genießen. 2024 lagen dem CVUA Stuttgart 2 Proben Rucola mit Verdacht auf Verunreinigung mit Kreuzkraut zur Untersuchung vor, die aufgrund von Hinweisen aufmerksamer Verbraucher erhoben wurden.

Giftiges Kreuzkraut kann Rucola zum Verwechsell ähnlich sehen. Problematisch hierbei ist, dass dieses Unkraut hohe Konzentrationen der giftigen Pyrrolizidinalkaloide (PA) bildet. PA können schwere Leberschäden verursachen und haben sich für manche Tierarten als krebserregend und erbgutschädigend erwiesen.

Der Verdacht bestätigte sich: In beiden Fällen waren größere Mengen an Kreuzkraut-Blättern enthalten. Das CVUA Stuttgart ermittelte extrem hohe Gehalte an PA und beurteilte beide Proben aus der gleichen Charge eines Herstellers als gesundheitsschädlich. Die für den Hersteller zuständige Behörde wurde informiert, damit sie die notwendigen Maßnahmen ergreifen konnte.



Von links nach rechts: Rucola, Rucola-Probe, Kreuzkraut



Weitere Informationen  
siehe [ua-bw.de](https://www.ua-bw.de)



## Lebensmittel mit psychoaktiven Substanzen – getarnte Drogen?

Das Angebot in Online-Shops ist nahezu grenzenlos. Da verwundert es nicht, dass auch Lebensmittel angeboten werden, die mitunter neben ihrer fragwürdigen Kennzeichnung gesundheitsschädliche Stoffe enthalten. Auch in den zunehmend häufiger aufgestellten Verkaufsautomaten können zweifelhafte Produkte erhältlich sein.

6 Produkte aus Verkaufsautomaten und dem Lager eines Online-Shops kamen Ende 2024 als Verdachtsproben ins CVUA Stuttgart: Fruchtgummis mit Muscimol oder „10HC“, Fliegenpilzkapseln und Kratompulver.

Alle Proben waren laut Anbieter angeblich „Nicht für den menschlichen Verzehr“ oder „zur Raumbeduftung“ vorgesehen. Das CVUA stuft sie dennoch als Lebensmittel ein, da es auf der Verpackung oder im Internet klare Hinweise darauf gab, dass sie zum Verzehr bestimmt sind. In 5 der 6 Proben waren psychoaktive Stoffe nachweisbar und es folgte eine Beurteilung als gesundheitsschädlich.

## Untersuchungsergebnisse

Nur 1 der 3 Fruchtgummiproben enthielt tatsächlich das ausgelobte Muscimol. Jedoch waren nicht deklarierte, psychoaktive Stoffe wie halbsynthetische Cannabinoide oder für Kratom typische Indolalkaloide Bestandteil der Produkte. In 2 davon war z. B.  $\Delta^9$ -THCP vorhanden. Handel und Inverkehrbringen dieses halbsynthetischen Cannabinoids sind nach Betäubungsmittelrecht verboten.

Die Fruchtgummis wurden als gesundheitsschädlich und damit als nicht sichere Lebensmittel beurteilt. Je eine Probe Fliegenpilzpulver und Kratompulver waren ebenfalls gesundheitsschädlich.

Die 4. Fruchtgummiprobe enthielt das halbsynthetische Cannabinoid „10HC“ und wurde als nicht zugelassenes, neuartiges Lebensmittel eingestuft.



Muscimol ist das Hauptalkaloid des Roten Fliegenpilzes (*Amanita muscaria*) und u. a. verantwortlich für die psychoaktive Wirkung. Der Verzehr von Fliegenpilzen kann Kopfschmerzen, Übelkeit, rauschähnliche Zustände und Herz-Kreislauf-Probleme hervorrufen. Schwere Verlaufsformen gehen mit toxischen Psychosen einher.

Kratom aus den Blättern des Kratombaums (*Mitragyna speciosa*) enthält psychoaktive Alkaloide wie Mitragynin, die zu körperlicher Abhängigkeit führen können. Auch Todesfälle nach exzessivem Konsum sind bekannt.



Die Verfügbarkeit solcher Produkte in Verkaufsautomaten ohne Altersbeschränkung und die meist mangelhafte Kennzeichnung stellen ein enormes Risiko dar. Besonders gefährlich für Kinder und Jugendliche ist das äußere Erscheinungsbild, welches einige Produkte wie harmlose Süßigkeiten erscheinen lässt.

Vor dem Verzehr von Lebensmitteln mit Muscimol warnen mehrere Behörden u. a. über lebensmittelwarnung.de. Eine Gefahr geht aber auch von nicht gekennzeichneten Stoffen aus, die zum Teil strafrechtlich relevant sind. Wir empfehlen, derart verdächtige Lebensmittel umgehend bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zu melden.



**Ausführlicher Bericht**  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



# 5 von 6

Proben enthielten  
psychoaktive Stoffe



## Hype um „Dubai-Schokolade“ – Was steckt wirklich drin?

Hohe Preise sind keine Garantie für gute Qualität. Im November 2024 trafen die ersten „Dubai-Schokoladen“ am CVUA Stuttgart ein. Bei der Sensorik der 8 Importproben fiel sofort auf: Sie schmeckten nicht wirklich nach Schokolade und kaum nach Pistazie. Zudem waren bedenkliche Stoffe enthalten. Baden-Württemberg initiierte daraufhin im Dezember 2024 ein Sonderprobenprogramm.

### Untersuchungsergebnisse

Im Jahr 2024 nahmen die CVUAs Stuttgart, Freiburg und Sigmaringen insgesamt 38 „Dubai-Schokoladen“ unter die Lupe: u. a. 29 Proben aus Drittländern sowie 6 Schokoladen aus handwerklicher Herstellung in Baden-Württemberg.

### Die Bilanz

In 12 von 34 entsprechend geprüften Proben war keine Schokolade und in 10 von 34 Proben nur sehr wenig Pistazie enthalten.

Bei 20 von 31 Proben fehlten Angaben zu verwendeten Farbstoffen oder waren falsch. Davon enthielten 16 Proben nicht deklarierte Azofarbstoffe und der dafür vorgeschriebene Warnhinweis „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ fehlte.

Die Zutat Sesam war bei 5 von 28 Proben nicht genannt. Aufgrund der Gefahr für Sesamallergiker erfolgte eine Beurteilung als gesundheitsschädlich.

9 von 34 Produkten waren wegen erhöhter Gehalte an Glycidyl-Fettsäureestern nicht zum Verzehr geeignet. Diese finden sich häufig in raffiniertem Palmöl und stehen im Verdacht krebserregend zu sein.



In 4 „Dubai-Schokoladen“ waren Höchstgehalte von Mykotoxinen überschritten.

Ergänzend prüfte das CVUA Sigmaringen 7 Pistaziencremes mit Pistazienanteilen von 15 % bis 70 % auf Mykotoxine. Eine davon enthielt Aflatoxin B1 und Ochratoxin A, jedoch unterhalb der Höchstgehalte.

Hochpreisige oder gehypte Lebensmittel sind anfällig für Betrug oder eine Verarbeitung von minderwertiger Ware, z. B. aufgrund von Rohstoffverknappung. Wir raten, bei solcher Trendware ein gesundes Maß an Skepsis an den Tag zu legen.



Mehr zum Thema siehe Berichte des CVUA Stuttgart vom Dezember 2024 und März 2025



## Mykotoxine in Sesampaste (Tahini)

Tahini ist fester Bestandteil der arabischen Küche. Die Paste aus geröstetem und gemahlenem Sesam wird zum Beispiel für Hummus, Halva oder auch Dubai-Schokolade verwendet.

Das CVUA Sigmaringen untersucht regelmäßig Sesam und Sesamprodukte auf Mykotoxine (Schimmelpilzgifte).



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)

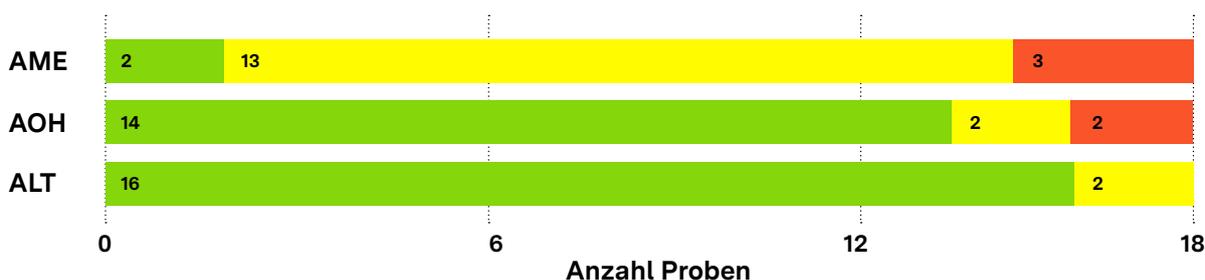


### Untersuchungsergebnisse seit 2016

Aflatoxin-Höchstgehalte wurden in keiner Probe überschritten. Lediglich 1 von 32 Sesampasten enthielt Aflatoxin B1 in geringer Menge. Alle 21 auf Ochratoxin A geprüften Proben waren unauffällig. An Bedeutung gewonnen haben jedoch die Alternariatoxine Alternariol (AOH), Alternariolmonomethylether (AME), Tenuazon-säure (TEA), Tentoxin (TEN) und Altenuen (ALT).

In den 18 darauf untersuchten Sesampasten kam AME mit 89% am häufigsten vor. 3 Proben überschritten den AME-Richtwert, in 2 davon lag auch der AOH-Gehalt über dem Richtwert. TEA und TEN waren in den Proben nicht enthalten.

### Ergebnisse - Alternariatoxine in Sesampasten



Gehalt nicht bestimmbar (grün), Gehalt < Richtwert (gelb), Gehalt > Richtwert (rot)



### Was sind Alternariatoxine?

Alternariatoxine sind Gifte, die Schimmelpilze der Gattung *Alternaria* bilden. Sie sind in Getreide, Obst, Gemüse, Ölsaaten wie Sesam und Produkten daraus vorhanden. Zur Bewertung der Toxizität dieser Stoffe für Mensch und Tier fehlen noch Daten. Auch die Informationen zum Vorkommen in Lebensmitteln sind begrenzt. Daher gibt es noch keine Höchstgehalte für Alternariatoxine.

Seit 2022 gibt es Richtwerte für AOH, AME und TEA in bestimmten Lebensmitteln. Werden sie überschritten, ermitteln die Lebensmittelüberwachungsbehörden unter aktiver Beteiligung der Unternehmer, welche Faktoren zu den erhöhten Werten führen. Darauf basierend können zukünftig Maßnahmen zur Verhinderung oder Senkung der Gehalte ergriffen werden.

Das CVUA Sigmaringen leitet die Untersuchungsergebnisse an den Bund und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) weiter und trägt dazu bei, die Datenlage für die Alternariatoxine im Interesse des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu verbessern.

## Radieschenblätter und Karottengrün im Smoothie oder Salat – eine gute Idee?

Zu den beliebtesten Gemüsearten in Deutschland zählen Karotten und Radieschen. Sie sind kalorienarm, ballaststoffreich und enthalten wertvolle Nährstoffe. Bislang landen die grünen Blätter bei den meisten von uns auf dem Kompost oder in der Biotonne. Zunehmend werden sie jedoch als Zutat für Smoothies, Salate oder Pesto entdeckt. Da stellt sich die Frage: Wie sieht es mit Pestizidrückständen aus?

### Untersuchungsergebnisse

Das CVUA Stuttgart untersuchte 2024 die Wurzeln und Blätter von Radieschen und Karotten aus konventionellem Anbau erstmals getrennt voneinander.

EU-weit festgelegte Rückstandshöchstgehalte (RHG) für Pestizide in Wurzelgemüse beziehen sich auf die Wurzel nach Entfernen der Blätter und anhaftender Erde.

2024 existierten noch keine RHG für Radieschenblätter. Nachdem zum Zeitpunkt der Auswertung die RHG für Grünkohl auch für Radieschenblätter eingeführt werden sollten, gelten nun jedoch seit 1. Januar 2025 die gleichen RHG wie für Rucola. Die Ergebnisse wurden mit den für Grünkohl geltenden RHG verglichen: Bei 9 von 10 Radieschen lag in den Blättern mindestens ein Wirkstoff über dem jeweiligen RHG.

Für Karottenblätter gibt es auch weiterhin keine Rückstandshöchstgehalte. Zur Einschätzung wurden die Ergebnisse hier mit den Höchstgehalten für Rucola verglichen: In 9 von 14 Proben der Karottenblätter überschritt mindestens ein Wirkstoff den jeweiligen RHG.

### Vergleich der mittleren Rückstandshöchstgehalte zwischen Wurzeln und Blättern



Ø 2,03 mg/kg



Ø 0,08 mg/kg



Ø 0,85 mg/kg



Ø 0,06 mg/kg



### Fazit

Blätter von konventionell angebauten Radieschen und Karotten enthalten im Vergleich zu den Wurzeln deutlich mehr Pestizidrückstände (siehe Grafik). Deshalb sollte das nahrhafte Blattgrün von Karotten und Radieschen zur Verfeinerung von Smoothies und Salaten aus ökologischem Anbau oder dem eigenen Garten ohne Einsatz von konventionellen Pflanzenschutzmitteln stammen.



Mehr zum Thema siehe Berichte des CVUA Stuttgart vom [September 2024](#) und [Januar 2025](#)



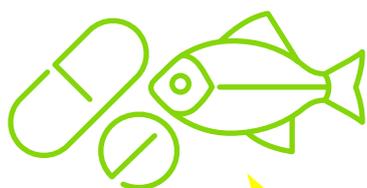
## Algenöle zur Nahrungsergänzung – stimmt die Qualität?

Algenöle eroberten als vegane Alternative zu Fischölen einen festen Platz auf dem Markt der Nahrungsergänzungsmittel. Die wertvollen Omega-3-Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) sind sehr oxidationsanfällig. Das CVUA Stuttgart schloss 2024 ein mehrjähriges Projekt zu Inhaltsstoffen und Bewerbung dieser Produkte ab und überprüfte u. a. den Frischeszustand der Öle.

### Untersuchungsergebnisse

Von den 30 Nahrungsergänzungsmitteln mit Öl aus Mikroalgen (*Schizochytrium* sp.) waren 8 (27 %) ohne Mängel. Die Gehalte an EPA und DHA stimmten bei allen Proben, doch wie sah es mit der Qualität hinsichtlich der Frische aus? Als Kennzahl für Fettverderb darf die Peroxidzahl (POZ) in Algenölen einen Wert von 5 nicht überschreiten. Aufgrund zu hoher Werte beanstandete das CVUA 5 von 28 untersuchten Proben, wovon 2 deutlich ranzig waren – hier lag die POZ über 100.

Bei 8 Algenölen mit einer POZ unter 5 wurde der Wert nach haushaltsüblicher Lagerung am Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erneut bestimmt. Nur 2 Proben hatten dann noch eine POZ nahe 5. Alle anderen Werte lagen deutlich höher (ca. 10 bis 67). Somit ist das MHD bei Algenölen oft zu lang bemessen.



**8 von 30**

getesteten Nahrungs-  
ergänzungsmitteln mit Öl  
aus Mikroalgen waren  
ohne Mängel



### Ist die Herstellung von Algenöl nachhaltiger als omega-3-angereichertes Fischöl?

Für die Verwendung von Algenöl spricht, dass Fisch- und Krillbestände geschont werden. Die Herstellung ist aufgrund des Energieverbrauchs bei der Fermentation und der Ölgewinnung jedoch nicht grundsätzlich nachhaltiger als die Fischölproduktion.

Aufgrund der Produktwerbung auf dem Etikett oder in Webshops bzw. Social Media waren 11 Algenöle zu beanstanden. So sind z. B. Aussagen zu einer positiven Wirkung von EPA und DHA auf den Cholesterinspiegel im Blut mangels wissenschaftlicher Nachweise von der EU nicht zugelassen worden. Besonders kritisch sind Behauptungen, die eine Linderung oder Heilung von Krankheiten versprechen. Solche Angaben sind für Lebensmittel generell verboten.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



## Importierte Erfrischungsgetränke – manchmal ein getrübtter Genuss

Exotische Erfrischungsgetränke aus der ganzen Welt sind auf dem deutschen Markt immer häufiger zu finden. Egal ob Social Media-Trend, Urlaubserinnerung oder der Reiz, etwas Neues auszuprobieren – es gibt im Einzelhandel, in Online-Shops oder auch in Automaten zahlreiche Möglichkeiten aus dem internationalen Sortiment zu wählen. Dass hierbei jedoch Vorsicht geboten sein kann, zeigen unsere Untersuchungsergebnisse im Jahr 2024.

### Untersuchungsergebnisse

Insgesamt 11 Erfrischungsgetränke enthielten nicht zugelassene Zusatzstoffe oder Gehalte über den zulässigen Höchstmengen. Auch wenn dies bei mehr als 1.500 untersuchten Proben in 2024 „nur“ 0,7 % ausmacht, stieg der Anteil der Abweichungen um mehr als das Doppelte im Vergleich zu den Vorjahren. Erklären lässt sich die Zunahme durch die höhere Marktpräsenz der Importgetränke und die damit verbundene vermehrte Probenahme.

In 10 von 11 Fällen handelte es sich um Produkte aus Drittländern wie Japan, China, Mexiko oder den USA. Am häufigsten wurden zu hohe Mengen an Benzoesäure (Konservierungsstoff) und Koffein festgestellt. Eine Probe enthielt zu viel Cyclamat (Süßungsmittel). In einem anderen Getränk waren die in der EU verbotenen Zusatzstoffe „bromiertes Pflanzenöl“ und „Diocetyl-Natriumsulfosuccinat“ enthalten.

Die Erklärung liegt in diesen Fällen auf der Hand: In Ländern außerhalb der EU existieren z. T. höhere oder keine Höchstmengen der genannten Stoffe. Dass die Produkte nur dann in der EU verkehrsfähig sind, wenn sie auch den hiesigen Gesetzen entsprechen, beachten die Importeure offensichtlich nicht immer.



Für die Verbraucherinnen und Verbraucher ist nicht zu erkennen, ob die angegebenen Zusatzstoffe zugelassen und vorschriftsgemäß dosiert sind. Beim Großteil der importierten Getränke waren zudem Übersetzungsfehler oder eine komplett fehlende deutsche Kennzeichnung zu bemängeln.



# 10 von 11

auffälligen Produkten kommen aus Drittländern wie Japan, China, Mexiko oder den USA



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Aromen im Wein – aus der Traube oder aus dem Chemielabor?

Verfälschungen bei Lebensmitteln treten häufig auf. Auch Weine können betroffen sein. Neben verbotener Wässerung und Zuckering sowie falschen Angaben auf dem Etikett gibt es Fälle unzulässiger Aromatisierung.



**Ausführlicher Bericht**  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)

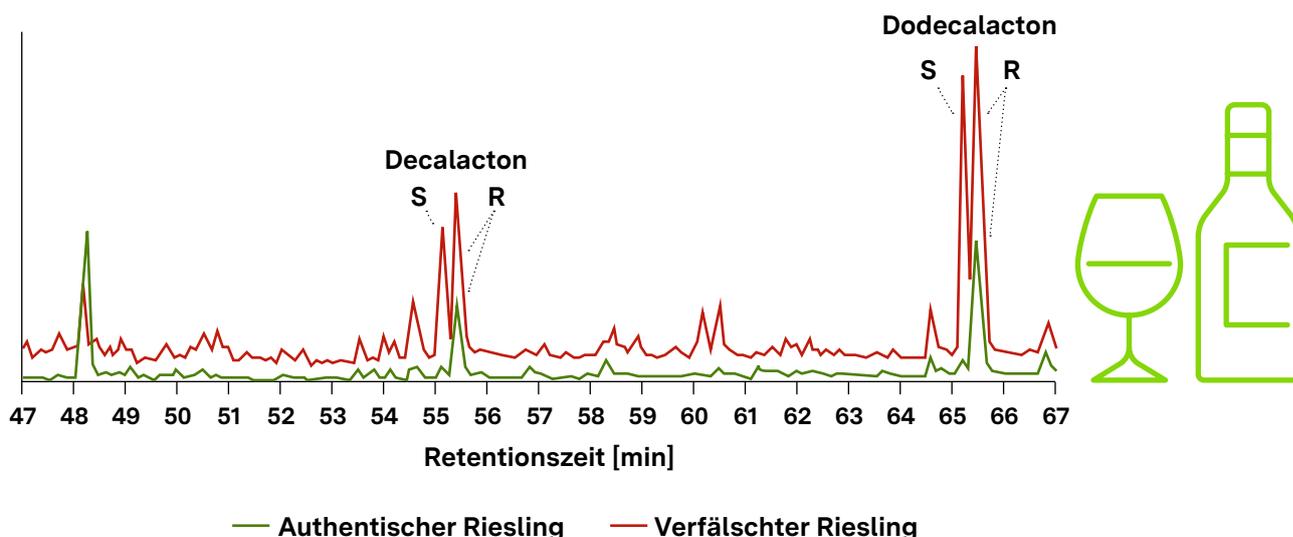


### Natürliche oder künstliche Lactone

Lactone sind eine der wichtigsten Substanzklassen von Fruchtaromen. Von jedem Lacton-Molekül gibt es zwei Varianten, die sich wie Bild und Spiegelbild (R- und S-Konfiguration) verhalten.

In Früchten wird bevorzugt die R-Konfiguration gebildet. So beträgt z. B. das Verhältnis von R zu S bei  $\gamma$ -Decalacton in Pfirsichen 88 zu 12. Bei der synthetischen Herstellung dagegen entstehen beide Formen eines Lactons im nahezu gleichen Verhältnis von rund 50 zu 50.

### Vergleich des Lactonprofils: authentischer und verfälschter Riesling



Lactone treten in authentischen Weinen höchstens in geringen Konzentrationen auf. Sie bilden sich nicht durch Gärungs- und Reifeprozesse oder durch Aromaenzyme. Lediglich der Einsatz bestimmter Präparate aus Hefezellwänden (Hefezellwände) kann zur Bildung von  $\gamma$ -Decalacton in sensorisch relevanten Mengen führen. In diesen Fällen liegt das Verhältnis R zu S jedoch bei etwa 2 zu 1. Ein ausgeglichenes Verhältnis von R zu S deutet auf weinfremde Aromen hin, häufig aus handelsüblichen Fruchtlikören oder Aromakonzentraten. Damit versetzte Erzeugnisse dürfen in der EU nicht als Wein vermarktet werden.

### Untersuchungsergebnisse

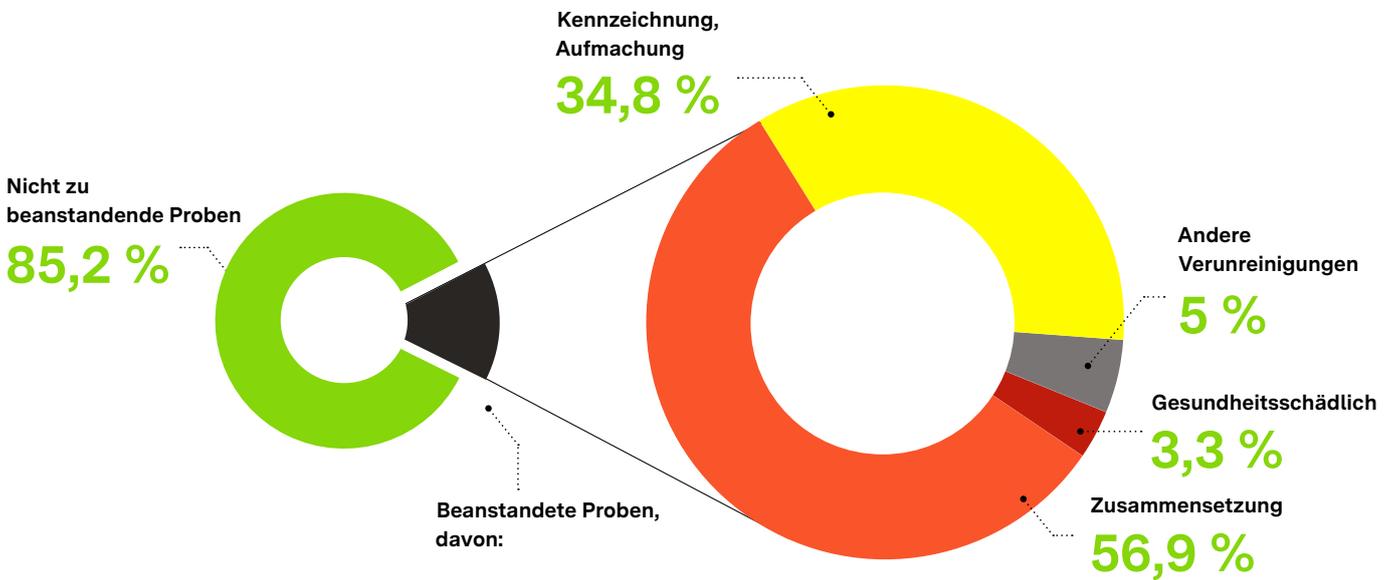
Im Zeitraum von 2021 bis 2024 untersuchte das CVUA Freiburg 138 Weine auf weinfremde Aromen; davon waren 7 Proben (5 %) aufgrund ihres R : S-Verhältnisses auffällig. Nicht alle unzulässig aromatisierten Weine fallen auch sensorisch auf. Deshalb untersuchen wir Weine regelmäßig auf einen Zusatz weinfremder Aromen.

# Bedarfsgegenstände

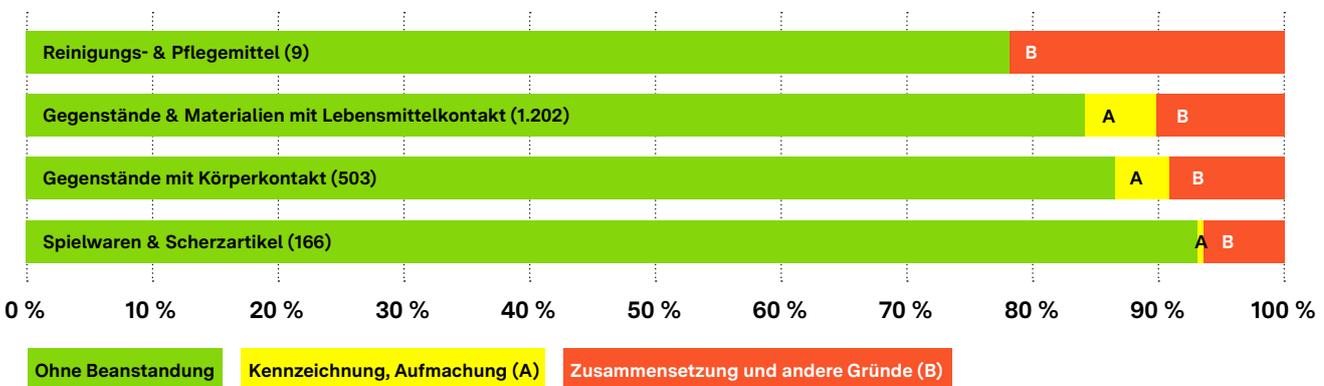
Bedarfsgegenstände sind „Gegenstände des täglichen Bedarfs“. Dazu gehören Lebensmittelkontaktmaterialien wie Geschirr oder Lebensmittelverpackungen sowie Gegenstände mit längerem Körperkontakt wie Kleidung oder Schmuck. Das CVUA Stuttgart untersucht amtliche Proben von Bedarfsgegenständen zentral in Baden-Württemberg. Im Jahr 2024 waren dies 1.880 Proben (Vorjahr: 1.916), davon wurden 14,8 % (Vorjahr: 17 %) beanstandet.

Als gesundheitsschädlich wurden 0,5 % (Vorjahr: 0 %) der untersuchten Proben eingestuft: 8 Proben (Arbeits-) Handschuhe aus Leder wegen zu hohen Gehalten an sensibilisierendem Chrom-(VI) und 2 Proben Lasagne-Schalen, bei denen Kunststoff absplittern und ins Lebensmittel übergehen kann.

## Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



## Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl gesamt), Anteil und Art der Beanstandungen



## Trinkflaschen im Test – keine Besserung in Sicht

Nach EU-Recht dürfen aus Lebensmittelkontaktmaterialien keine Stoffe auf Lebensmittel übergehen, die diese in Geruch und Geschmack beeinträchtigen.

Das CVUA Stuttgart untersuchte auch 2024 wiederverwendbare Trinkgefäße aus Kunststoff, da sie seit Jahren negativ auffallen. Die Palette reichte von Babytrinkflaschen und Kinderbechern über Fahrradtrinkflaschen bis hin zu Trinkblasen.

Insgesamt 17 der 39 Proben (44 %) waren sensorisch auffällig und damit nicht verkehrsfähig. Das darin abgefüllte Wasser zeigte deutliche Abweichungen in Geschmack und Geruch.



### Sensorische Prüfung

Die sensorische Untersuchung erfolgt nach DIN 10955 zur Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel. Die Abweichung einer Probe wird von sensorisch geschulten Prüfern auf einer Skala von 0 (keine Abweichung) bis 4 (starke Abweichung) bewertet.

Bei Produkten wie Trinkflaschen und Wasserkochern wird zum Test Wasser als *Originallebensmittel* eingesetzt. Ein Produkt kann dann bereits ab Stufe 2 (schwache Abweichung) als nicht rechtskonform beurteilt werden.

Im Gegensatz dazu werden Kaffeebecher nicht mit Kaffee geprüft, weil dieser ein starkes Eigenaroma besitzt. Stattdessen wird Wasser als *Prüflebensmittel* verwendet. Produkte sind dann ab Stufe 3 (deutliche Geruchs- bzw. Geschmacksabweichung) nicht mehr verkehrsfähig.

### Sensorisch auffällige Lebensmittelbedarfsgegenstände meiden!

Beim Kauf von Lebensmittelbedarfsgegenständen, wie z. B. Trinkflaschen, sollten Sie alle Sinne einsetzen. Nicht nur der Preis und das Aussehen sind entscheidend. Ein auffälliger Geruch zeigt weder eine Gefährdung der Gesundheit an, noch schließt er sie aus. Aber er kann ein Hinweis auf eine mindere Qualität sein. Verfliegt er nicht innerhalb kürzester Zeit, können im späteren Gebrauch Geruch bzw. Geschmack eingefüllter Lebensmittel beeinträchtigt werden.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Lebensmittelbedarfsgegenstände – Weltverbesserer oder „Greenwashing“?

Nachhaltigkeit ist für viele Verbraucherinnen und Verbraucher ein wichtiges Kaufkriterium. Plastikmüll in den Weltmeeren lässt die Forderung nach Lebensmittelverpackungen laut werden, die ohne Kunststoffe auskommen oder aus solchen bestehen, die recycelt oder in überschaubaren Zeiträumen in der Umwelt abgebaut werden können.

Werbeaussagen auf Lebensmittelverpackungen zielen immer häufiger darauf ab, ein gutes Gewissen im Hinblick auf die Umwelt- und Ökobilanz zu vermitteln. Doch halten die Produkte, was die Werbung verspricht?

**Innenfolie aus nachwachsenden Rohstoffen – kompostierbar!**  
**Foil inside from sustainable raw materials – compostable!**



### Biologisch abbaubar ist nicht gleich kompostierbar

Die biologische Abbaubarkeit nach DIN EN 13432 erfordert spezielle Bedingungen, wie sie nur in industriellen Kompostieranlagen erreicht werden (z. B. Temperaturen von mindestens 60 °C). Ein Produkt gilt dann in einer industriellen Kompostieranlage als biologisch abgebaut, wenn nach 90 Tagen 90 % zersetzt sind.

Entscheidend für die Verwertung sind jedoch die Zyklen der kommunalen Abfallbetriebe. Diese sind oft deutlich kürzer als die Zeiträume der DIN-Norm. Als biologisch abbaubar zertifizierter Kunststoff muss dann in den Kompostieranlagen aussortiert und der Verbrennung zugeführt werden.

Um den Abbau im heimischen Kompost ausloben zu können, sind die Vorgaben für Gartenkompostierbarkeit nach den Leitstandards NFT51-800 und AS 5810 zu erfüllen. Bei Temperaturen von 20 bis 30 °C müssen innerhalb von 6 Monaten 90 % des Materials abgebaut sein. Aber auch dann ist keine Aussage möglich, wie sich das Material außerhalb des Bodens z. B. im Meer verhält, da dort völlig andere Bedingungen (Temperatur, Mikroorganismen, pH-Wert etc.) herrschen.



Auch als biologisch abbaubar oder kompostierbar zertifizierte Kunststoffe sollten nicht in der Umwelt landen, denn sie bauen sich dort nicht einfach ab.



Weitere Informationen  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



2024 beurteilte das CVUA Stuttgart Werbeaussagen zu Umweltfreundlichkeit, Entsorgungswegen, Abbaubarkeit oder verwendeten Materialien von 43 Produkten als irreführend. Darunter waren Lebensmittelverpackungen (insbesondere von Schokolade) und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, z. B. Trinkhalme aus Papier.



Immer wieder fallen Schokoladen auf, die zusätzlich zur Umverpackung aus Papierkarton zum Schutz des Aromas in einer Innenfolie aus „kompostierbaren“ Bestandteilen verpackt sind. Die Bewerbung von 10 Schokoladenverpackungen beurteilte das CVUA Stuttgart als irreführend, da die Kunststoffe der Innenfolien weder biologisch abbaubar noch kompostierbar waren. Die Untersuchungen zeigten, dass die Folien nicht nur aus Zellglas bestanden, sondern auch aus dem Kunststoff Polyvinylidenchlorid (PVDC).

Papier oder Produkte aus anderen nachwachsenden Materialien sind nicht automatisch umweltfreundliche oder nachhaltige Produkte.

Bereits für das Herauslösen der Cellulosefasern aus Holz werden etliche Chemikalien eingesetzt. Um die gewünschten Eigenschaften des Papiers zu erhalten, dienen zum Teil Kunststoffharze als Nassverfestigungsmittel. Im Anschluss wird Papier oft noch geklebt, bedruckt oder beschichtet. Es sollte daher nicht achtlos weggeworfen oder kompostiert werden, sonst gelangen enthaltene Chemikalien in die Umwelt. Geschlossene Wasserkreisläufe im Recyclingprozess helfen die Belastung durch Chemikalien im Abwasser zu verringern.

Bei 18 Proben aus nachwachsenden Materialien beurteilte das CVUA pauschale Aussagen zur Umweltfreundlichkeit als irreführend (z. B. Teller und Schalen aus Zuckerrohr; Teller, Tischdecken und Trinkhalme aus Papier). Solche Aussagen verleiten dazu, ein vermeintlich umweltfreundliches Produkt anderen vorzuziehen, die nicht entsprechend beworben werden, obwohl es weder schlechter noch besser ist.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



Weitere Informationen  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Bisphenol A in Konserven – Gefahr erkannt, Gefahr gebannt?

Lang haltbare Lebensmittel in Konservendosen aus Metall sind praktisch. Zum Schutz vor Korrosion bzw. vor dem Übergang von Schwermetallen auf die Lebensmittel werden die Dosen üblicherweise mit einem Innenlack versehen. Dieser besteht heute noch in den meisten Fällen aus einem Epoxidharz auf der Basis von Bisphenol A (BPA).

### Wie viel BPA steckt drin?

Der bis 2024 geltende Höchstgehalt von 50 µg/kg Lebensmittel wurde in den letzten Jahren nur selten überschritten. Während 2020 und 2021 noch einzelne Proben fast 300 µg/kg enthielten, betrug 2024 der Maximalwert 21 µg/kg. Aussagekräftiger sind jedoch die Durchschnittswerte, die von 21 µg/kg in 2020 auf 4 µg/kg in 2024 gesunken sind.

### Gibt es BPA-freie Dosen?

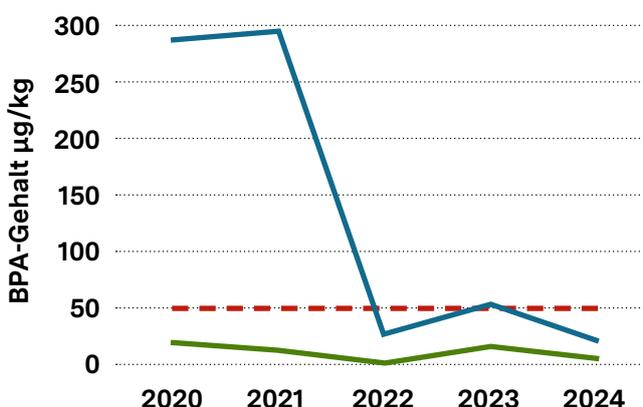
Dem CVUA Stuttgart lagen bereits Proben vor, die zwar mit Epoxidharz beschichtet, aber dennoch nach heutigem Stand der Analytik BPA-frei waren. Die Vermeidung freien BPAs im Rahmen der analytischen Nachweisgrenzen ist also technologisch möglich.

Es gibt bereits seit Jahren alternative Beschichtungssysteme, die ohne Bisphenole auskommen. Neben der Frage, ob alle technologischen Anforderungen erfüllt werden, bleibt die Frage nach deren gesundheitlicher Unbedenklichkeit. Daher ist die Sammlung von Daten über deren Vorkommen und die anschließende toxikologische Bewertung durch die EFSA erforderlich.

Wir werden weiterhin die Gehalte von BPA in Lebensmitteln aus Konserven messen, aber auch ein Augenmerk auf die Alternativstoffe der neuen Beschichtungen richten.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft 2023 gesundheitliche Risiken durch BPA aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wesentlich kritischer ein als bisher. In der Folge legte die EU ein Verwendungsverbot u. a. für Beschichtungen von Materialien mit Lebensmittelkontakt ab 2025 fest.

### BPA-Gehalte in µg/kg Lebensmittel nach Untersuchungsjahr



Maximalgehalte (obere blaue Kurve), Mittelwerte (untere grüne Kurve), rot gestrichelt: bis 2024 gültiger Grenzwert



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



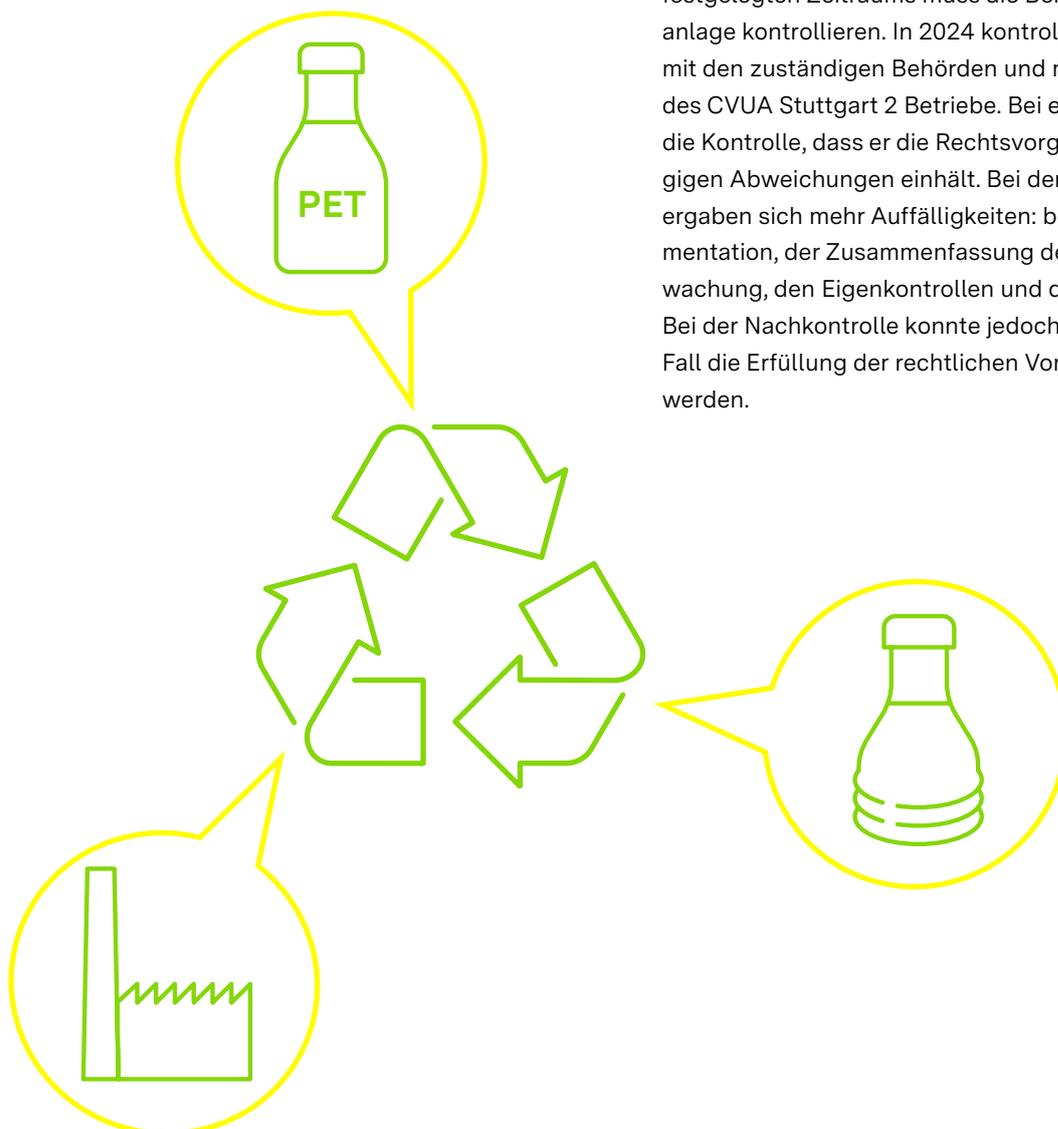
## Kontrollen von Betrieben für Recycling-Kunststoff zum Lebensmittelkontakt

Damit auch recycelter Kunststoff für Lebensmittelverpackungen stärker nutzbar ist, gibt es eine spezielle EU-Vorschrift.

Das Kunststoffrecycling beseitigt in Teilprozessen Kontaminationen aus Eingangsmaterialien. Dabei handelt es sich z. B. um aus sortierten Abfällen gewonnenes Material, das gewaschen, getrocknet und gemahlen ist. Die aufgearbeiteten Rezyklate sind dann für die Herstellung neuer Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln

geeignet sind, einsetzbar. Voraussetzung dafür ist, dass sie mittels einer „geeigneten Recycling-Technologie“ oder einer „neuartigen Technologie“ hergestellt wurden. Während derzeit 2 Recycling-Technologien als geeignet eingestuft sind, müssen die „neuartigen“ Recycling-Technologien zunächst Zulassungsverfahren durchlaufen. Auch Lebensmittelkontaktmaterialien aus recyceltem Kunststoff müssen für die menschliche Gesundheit sicher sein.

Die verantwortlichen Recycling-Unternehmen müssen den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden innerhalb eines Monats nach Produktionsbeginn eine fundierte Dokumentation, die „Zusammenfassung der Konformitätsüberwachung“ vorlegen und innerhalb eines festgelegten Zeitraums muss die Behörde die Recyclinganlage kontrollieren. In 2024 kontrollierte das LKL BW mit den zuständigen Behörden und mit Unterstützung des CVUA Stuttgart 2 Betriebe. Bei einem Recycler ergab die Kontrolle, dass er die Rechtsvorgaben mit geringfügigen Abweichungen einhält. Bei dem anderen Recycler ergaben sich mehr Auffälligkeiten: bei der internen Dokumentation, der Zusammenfassung der Konformitätsüberwachung, den Eigenkontrollen und dem Herstellprozess. Bei der Nachkontrolle konnte jedoch auch in diesem Fall die Erfüllung der rechtlichen Vorschriften bestätigt werden.



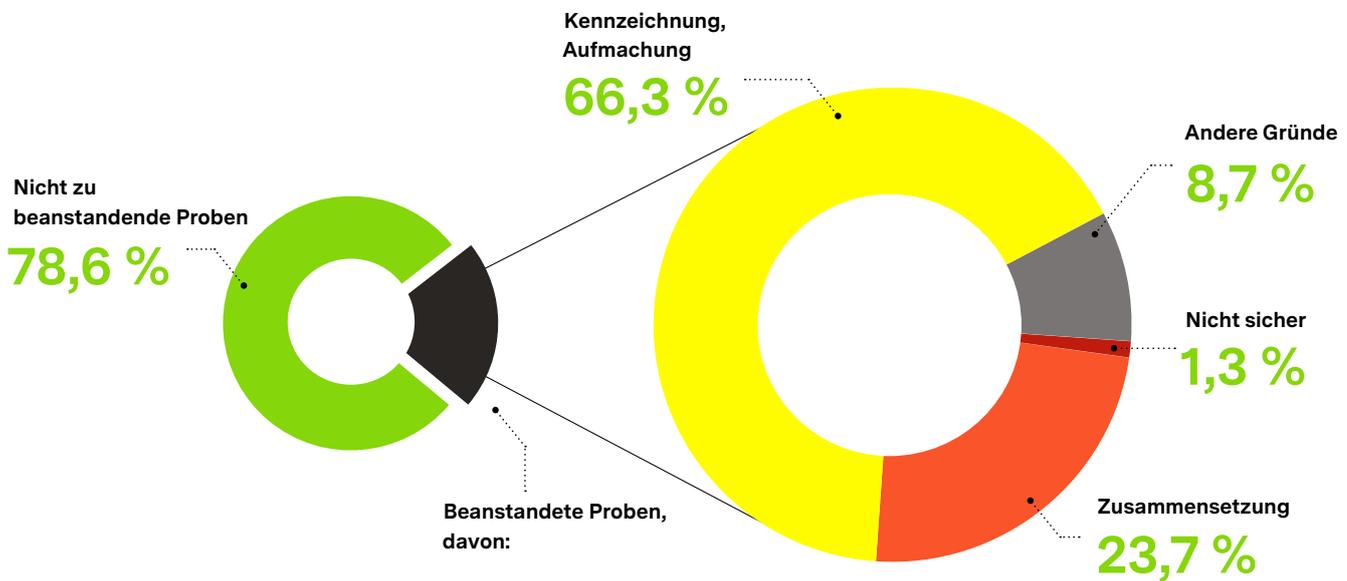
# Kosmetische Mittel

Kosmetische Mittel sollen das Aussehen verändern, den Körper reinigen, schützen, in gutem Zustand halten, parfümieren oder den Körpergeruch beeinflussen.

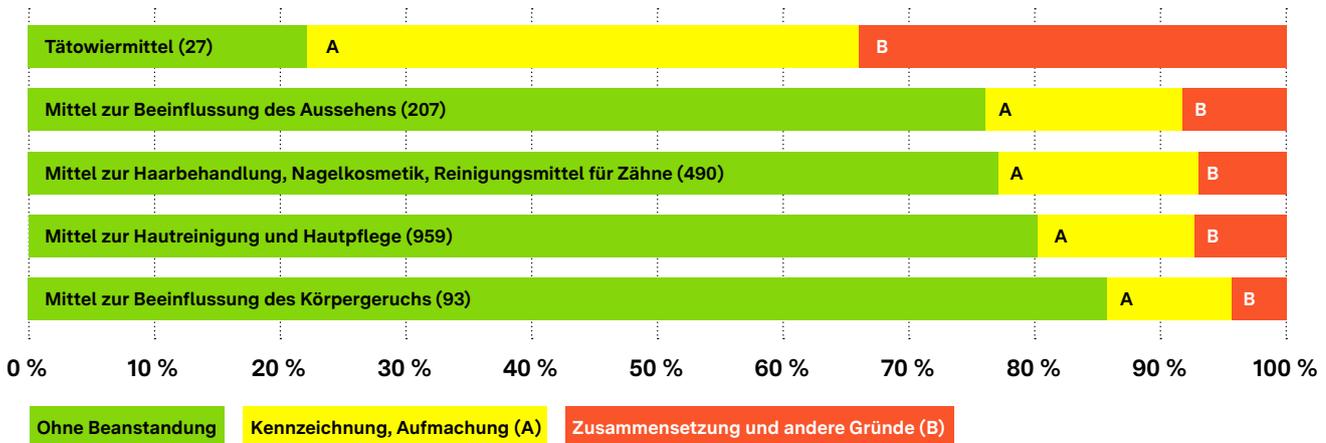
Je eine Probe Augenbrauen-Wachstumsserum mit einer pharmakologisch aktiven Substanz, Hautbleichmittel mit gesundheitsschädlichem Gehalt an Kojisäure und Duftöl mit einem hohen Gehalt des Kontaktallergens Metylisothiazolinon.

Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Karlsruhe landesweit 1.777 Proben (Vorjahr: 2.293). Davon wurden 21,4 % beanstandet (Vorjahr: 19,2 %) und 6 Proben (0,3 % wie im Vorjahr) als nicht sicher eingestuft. Darunter waren

## Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



## Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl), Anteil und Art der Beanstandungen



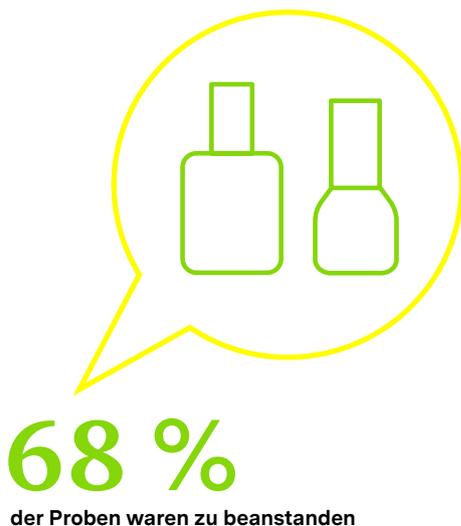
## Kindernagellack – Bunte Nägel wie die Großen

Schön bunt, glitzernd und auffällig verpackt mit kindlichen Motiven – so präsentieren sich Kindernagellacke im Handel. Meist als attraktiv gestaltete Sets verkauft, sind sie eher wie Spielwaren aufgemacht und gekennzeichnet. Häufig werden sie von Spielwarenherstellern in Fernost produziert und über Handelsgesellschaften in Europa vertrieben. Das EU-Kosmetikrecht scheint unbekannt zu sein, was oft zu erheblichen Qualitäts- und Kennzeichnungsmängeln führt.

### Vorschriften für kosmetische Mittel

Das Kosmetikrecht enthält Anforderungen an Kosmetik und unterscheidet nicht, ob diese für Kinder oder für Erwachsene bestimmt ist. Bestimmte Stoffe sind nach der EU-Kosmetikverordnung verboten. Spuren dieser Stoffe sind nur erlaubt, wenn sie technisch unvermeidbar sind und das Produkt als sicher bewertet werden kann. Farb- und Konservierungsstoffe für dekorative Kosmetik müssen speziell zugelassen sein.

Gerade Kinder malen häufig nicht nur Nägel, sondern auch Hautpartien an. Landen bemalte Nägel und Finger im Mund, können auch auf diese Weise lösliche Bestandteile in den Körper gelangen. Diese Aspekte sind bei der Sicherheitsbewertung zu berücksichtigen.



### Verbrauchertipp

Kaufen Sie Kindernagellack, der nicht nach Spielzeug aussieht und von bekannten Kosmetikfirmen stammt.

### Untersuchungsergebnisse

2024 prüfte das CVUA Karlsruhe 75 Kindernagellacke (5 Einzelprodukte und 20 Sets) aus dem Handel. Die Ergebnisse sind ernüchternd: Insgesamt 33 der 75 Nagellacke bzw. 68 % der Proben (17 von 25) waren zu beanstanden. 6 Nagellacke enthielten verbotene Substanzen und 9 Produkte nicht zugelassene Farbstoffe und/oder Konservierungsstoffe. Nitrosamine waren in 2 Nagellacken in zu hohen Mengen enthalten, die technologisch vermeidbar sind. Häufig fehlte die Kennzeichnung der Farbstoffe.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://www.ua-bw.de)



## Verbotene Weichmacher in Sonnenschutzmitteln

Anfang 2024 wurde über den Nachweis von Mono-n-hexyl-Phthalat (MnHexP) im Urin von Kindern und Erwachsenen berichtet. Als mögliche Quelle geriet der Weichmacher Di-n-hexyl-Phthalat (DnHexP) als Verunreinigung in Sonnenschutzmitteln in den Fokus. DnHexP kann bei der Herstellung des UV-Filters DHHB (Diethylaminohydroxy-benzoylhexylbenzoate) entstehen und sich im Körper zu MnHexP umwandeln.

### Untersuchungsergebnisse

Zu Beginn des Sommers 2024 untersuchte das CVUA Karlsruhe weitere 103 Sonnenschutzmittel auf die Gehalte an MnHexP, DnHexP und DHHB. MnHexP war nicht nachweisbar. DnHexP wurde erneut ausschließlich in Produkten mit dem UV-Filter DHHB gefunden. Anders als bei den Proben aus den Vorjahren enthielten nur noch 37 % statt 53 % dieser Sonnenschutzmittel den Weichmacher. Der Gehalt an DnHexP hängt von der Rohstoffqualität des DHHB ab und nicht von der eingesetzten Menge. Erfreulich: Speziell für Kinder angebotene Produkte enthielten im Durchschnitt weniger DnHexP.

Es sind DHHB-Rohstoffe mit so niedrigen DnHexP-Verunreinigungen verfügbar, dass DnHexP im Endprodukt nicht nachweisbar ist. In Zukunft sind deshalb geringere DnHexP-Gehalte in Sonnenschutzmitteln zu erwarten. Wir werden unsere Untersuchungen auf diese Weichmacher 2025 fortsetzen.

Das CVUA Karlsruhe entwickelte in kürzester Zeit eine neue Analysenmethode und untersuchte 57 noch vorhandene Proben aus 2020 bis 2023 auf DnHexP und den Zusammenhang zu DHHB. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) berücksichtigte die Messwerte bei der Beurteilung des Sachverhalts. Die gute Nachricht: Gesundheitliche Folgen durch betroffene Produkte schätzt das BfR als sehr unwahrscheinlich ein.



Schutz vor UV-Strahlung ist extrem wichtig, denn sie ist nach wie vor die Hauptursache für Hautkrebs.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://www.ua-bw.de)

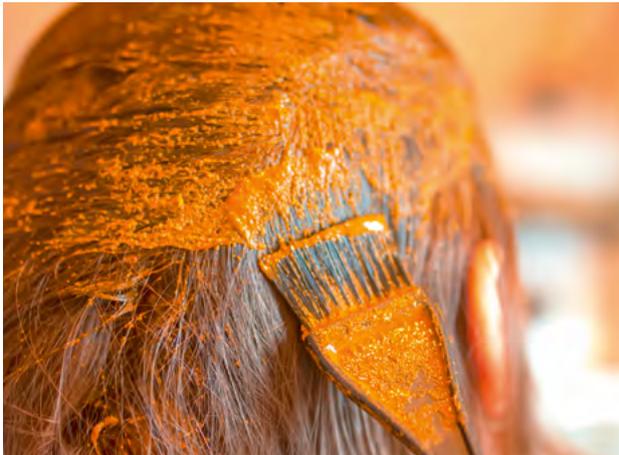


## Henna-Haarfarbe: Nur natürlich oder doch „bestrahlt“?

Pflanzliche Henna-Haarfarbe ist als natürliche Alternative zu chemischen Haarfärbemitteln beliebt. Henna allein färbt das Haar leuchtend rot. Zusammen mit anderen Kräutern und Früchten werden unterschiedliche Farbrichtungen erzielt.

Die Hersteller werben mit den natürlichen Inhaltsstoffen. Diese bergen jedoch ein erhöhtes Risiko für mikrobielle Verunreinigungen, die bei unsachgemäßer Lagerung

und Verwendung ein gesundheitliches Risiko darstellen können. Teilweise wird mit ionisierender Strahlung behandelt, um die Haltbarkeit zu verlängern und die Keimbelastung zu reduzieren. Für Kosmetik gibt es dafür derzeit keine rechtlichen Regelungen. Bestrahlung darf jedoch kein Ersatz für gute Hygiene- und Herstellungspraxis sein und widerspricht dem „natürlichen Image“.



### Bestrahlungsnachweis mittels Thermolumineszenz

Die Methode ist bei Produkten anwendbar, die silikathaltige Mineralien enthalten. Während der Behandlung mit ionisierender Strahlung wird ein Teil der Energie in den mineralischen Bestandteilen gespeichert. Durch Erhitzen des bestrahlten Materials wird Licht freigesetzt und gemessen. Selbst geringe Strahlendosen sind so nachweisbar.

### Untersuchungsergebnisse

2024 untersuchte das CVUA Karlsruhe 8 Henna-Haarfarben auf mögliche Bestrahlung. Bei 3 Proben desselben Herstellers war der Nachweis positiv. Sie trugen ein Siegel, dessen Richtlinien die Behandlung mit ionisierender Strahlung verbietet. Durch den Verstoß gegen diese Selbstverpflichtung lag eine Verbrauchertäuschung vor. Der Hersteller reagierte und arbeitet daran, die Ursache zu ermitteln und den Mangel abzustellen.

Die Untersuchung des CVUA Karlsruhe zeigt, dass Henna-Haarfarben gelegentlich mit ionisierender Strahlung behandelt werden. Die Bestrahlung erhöht die Sicherheit und Haltbarkeit der Produkte, sollte jedoch transparent kommuniziert werden.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



Weitere Informationen  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



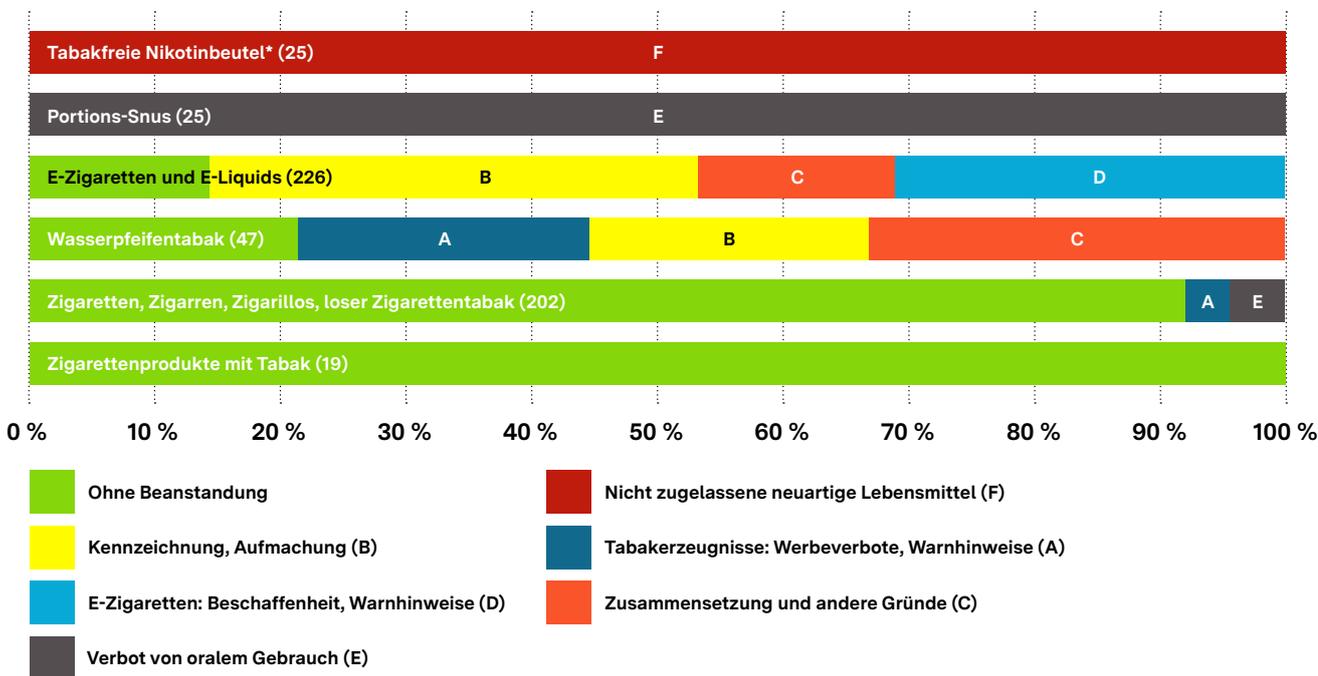
# Tabakerzeugnisse

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert auch Erzeugnisse nach Tabakrecht. Das Tabaklabor am CVUA Sigmaringen analysierte und beurteilte im Jahr 2024 zentral für Baden-Württemberg 544 Proben (Vorjahr: 538). 296 dieser Proben (54,4 %, Vorjahr: 38,3 %) wurden beanstandet, wobei die Beanstandungsquote je nach Produktgruppe sehr unterschiedlich ausfiel (s. Balkendiagramm): Bei klassischen Rauchtabakerzeugnissen wie Zigaretten lag sie bei 7,9 %, bei den E-Zigaretten (einschl. Einweg-Produkte und Liquids) bei beachtlichen 85,4 % sowie bei Wasserpfeifentabak bei 78,7 %.



Die untersuchten Portions-Snus waren als orale Tabakerzeugnisse allesamt nicht verkehrsfähig. Dasselbe gilt für tabakfreie Nikotinbeutel (Nikotin Pouches), die nicht dem Tabakrecht unterliegen, sondern als neuartige Lebensmittel eingestuft werden.

## Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl), Anteil und Art der Beanstandungen



\*Einstufung als Lebensmittel, da es sich nicht um ein Erzeugnis nach Tabakrecht handelt

**Liquids und E-Zigaretten – Kontrolle auf einer Fachmesse**

Bereits im 7. Jahr in Folge führten das Tabaklabor des CVUA Sigmaringen, die Marktüberwachungsbehörde im Regierungspräsidium Tübingen und die Tabaküberwachung des Landes eine gemeinsame Schwerpunktaktion zu Flüssigkeiten für E-Zigaretten, sog. (E-)Liquids sowie Einweg-E-Zigaretten durch.

In diesem Rahmen kontrollierten die Behörden auch wieder die jährlich in Stuttgart stattfindende Dampfermesse „The Hall of Vape“ und entnahmen dort insgesamt

46 Proben. Dabei handelte es sich sowohl um nikotinhal- tige als auch um nikotinfreie Produkte. Bei einer solchen Veranstaltung findet man viele Produktinnovationen und eine große Probenvielfalt. Die Produktpalette veränderte sich im Laufe der Jahre, inzwischen sind z. B. auch auf der Messe viele der trendigen Einweg-E-Zigaretten zu finden.



Das CVUA Sigmaringen untersuchte die Proben auf die Einhaltung der tabakrechtlichen Vorgaben und stellte bei 36 Proben (78 %) Verstöße gegen das Tabakrecht fest. Keine Probe überschritt den gesetzlich vorgeschriebenen Nikotinhöchstgehalt, aber 2 Proben enthielten verbotene Zusatzstoffe. Am häufigsten waren jedoch wie schon in den Vorjahren Kennzeichnungsmängel. Hier entsprachen 34 Proben nicht den tabakrechtlichen Vorgaben.

Wie der Vergleich zur Bilanz 2021 zeigt, verbesserte sich die Beanstandungsquote bei dieser Produktgruppe kaum und ist sehr hoch. Daher wird die Schwerpunktaktion auch 2025 fortgesetzt.

Die Marktüberwachung überprüfte bei den Proben die Vorgaben der sog. CLP-Verordnung bezüglich korrekter chemikalienrechtlicher Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung der Produkte. Die Einweg-E-Zigaretten wurden außerdem in Hinblick auf formale und stoffliche Vorgaben der Elektro- und Elektronikgeräte-Stoff-Verordnung überprüft. Insgesamt waren hierbei rund 90 % der Produkte mangelhaft.



**Ausführlicher Bericht 2021**  
siehe [ua-bw.de](http://ua-bw.de)



## Prüfung der Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen

Tabakerzeugnisse müssen innerhalb der EU von der produzierenden Maschine bis zur ersten Verkaufsstelle, z. B. Kiosk, Tankstelle oder Einzelhandelsgeschäft, rückverfolgbar sein. Das Ziel ist, den unerlaubten Handel mit Tabakerzeugnissen zu unterbinden. Alle Packungen müssen ein sog. individuelles Erkennungsmerkmal tragen, welches in Deutschland die Bundesdruckerei ausgibt. Es wird auf jeder Einzel- oder Sammelpackung von Tabakerzeugnissen aufgebracht, um diese eindeutig identifizieren zu können.

Die „erste Verkaufsstelle“ ist die Einrichtung, wo Tabakerzeugnisse erstmals in Verkehr gebracht werden (d. h. für Verbraucher in der EU verfügbar gemacht werden), einschließlich Verkaufsautomaten. Alle Wirtschaftsteil-

nehmer davor – also Hersteller, Importeure, Großhändler – müssen den Übergang aller Packungen in ihren Besitz, alle Verbringungen und die Abgabe in einer elektronischen Datenbank erfassen.

Die Tabaküberwachung kann die Rückverfolgbarkeit durch Suche des individuellen Erkennungsmerkmals in dieser Datenbank oder durch Abscannen mit einer speziellen App auf mobilen Endgeräten überprüfen.



Im Jahr 2024 führte das LKL BW gemeinsam mit den zuständigen Behörden Kontrollen bei zwei Großhändlern und drei ersten Verkaufsstellen durch. Die Rückverfolgbarkeit wurde bei 9 Zigarettenstangen oder Boxen mit Tabak und 9 Kartons überprüft. Während bei einem Großhändler die Rückverfolgung der im Lager vorgefundenen Kartons im System nachvollzogen werden konnte, war

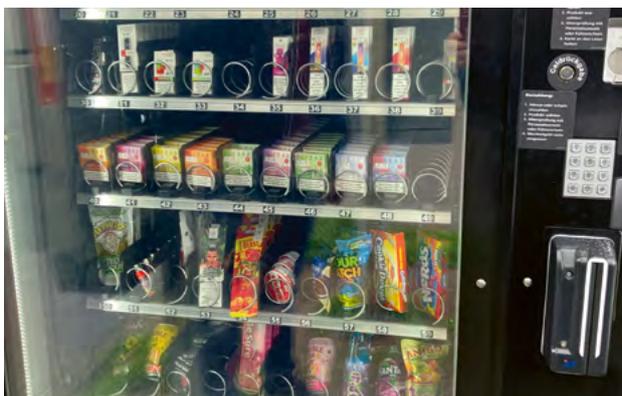
die Ankunft von 4 Kartons bei dem anderen Großhändler nicht erfasst. Bei 6 von 9 überprüften Produkten in den ersten Verkaufsstellen entsprach die Rückverfolgbarkeit nicht den rechtlichen Vorgaben, da der Versand der Waren vom Händler an die Verkaufsstellen nicht in der elektronischen Datenbank erfasst war.

### Hinter Schloss und Siegel

Die Verkehrsfähigkeit von Einweg-E-Zigaretten lässt sich an deutlichen Kennzeichnungsmerkmalen feststellen. So sind zum Beispiel die Warnhinweise und Angaben zu den Füllmengen und Nikotingehalten auf den äußeren Verpackungen anzugeben. Immer wieder findet die Überwachung insbesondere in Kiosken und in 24-Stunden-Automaten E-Zigaretten, die nicht den Vorgaben entsprechen.

So vermuteten die Kontrolleure auch bei der Überprüfung eines Kiosks nicht konforme E-Zigaretten. Im Rahmen der Kontrolle fiel ein Tresor auf, der als Lagerort in Frage kam. Der Betreiber sollte den Tresor öffnen, gab jedoch an, der Schlüssel fehle. Kurzerhand wurde der Tresor mit einem amtlichen Siegel verschlossen. Eine Öffnung war nur noch in Anwesenheit der Behörde möglich. Als der Kioskbetreiber wenig später den Schlüssel fand, entdeckte die Behörde im Tresor nicht nur dessen Autoschlüssel, sondern auch die vermuteten E-Zigaretten und stellte diese sicher.

Die augenscheinlich nicht konformen E-Zigaretten wurden aus dem Verkehr genommen und es erfolgte Strafanzeige.



### Lebensmittelautomat mit HHC-haltigen Vapes und Snus

Verkaufsautomaten punkten mit ihrer Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit. Auch im ländlichen Raum hat sich dieser Verkauf etabliert und im Jahr 2024 stieg die Zahl der neu angemeldeten Automaten weiter rasant. So gibt es immer mehr Automaten mit vorverpackten Waren, Snackartikeln, Getränken und E-Zigaretten. Hier werden immer wieder auch nicht verkehrsfähige Produkte angeboten.

In einem Fall fanden sich besonders knallig präsentierte Tabakerzeugnisse, die u. a. den bedenklichen Stoff HHC (ein psychoaktives Cannabinoid) enthalten, unmittelbar neben den Süßigkeiten. Der Automat enthielt zudem Snus. Das ist oraler Tabak, der in Deutschland verboten, also nicht verkehrsfähig ist. Die Behörde ordnete dem Betreiber ein Verkaufsverbot an.



Mehr zu diesen und anderen Kontrollen siehe [Verbraucherportal-BW.de](https://www.verbraucherportal-bw.de)



# Untersuchungsprogramm für Öko-Erzeugnisse

Der Ministerrat beschloss im Jahr 2001 das Ökomonitoring in Baden-Württemberg als Teil der Gesamtkonzeption zur Förderung des ökologischen Landbaus. Im Rahmen dieses bundes- und europaweit einmaligen Untersuchungsprogramms wurden seit 2002 über 20.000 Proben untersucht mit dem Ziel, mögliche Verbrauchertäuschungen aufzudecken und so das Verbrauchervertrauen in die Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel zu stärken. Das Ökomonitoring ist ein Gemeinschaftsprojekt der 4 CVUAs und der landesweit zuständigen Ökobebehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe.

Im Jahr 2024 bearbeiteten die CVUAs Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung mit folgenden Untersuchungszielen:

-  Gentechnisch veränderte Organismen in Honig, Mais- und Sojaerzeugnissen
-  Prüfung von Milch, Milchprodukten und rohen Eiern auf Echtheit
-  Nitrit und Nitrat in gepökelten Fleischerzeugnissen und Wurstwaren
-  Einsatz von Schwefeldioxid in getrockneten Aprikosen
-  Mikrobiologische Qualität von veganen Ersatzprodukten für tierische Lebensmittel
-  Tierarzneimittelrückstände in Eiern
-  Mineralölrückstände in veganen Käseersatzprodukten
-  Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten in pflanzlichen Lebensmitteln und Honig



## Gentechnisch veränderte Organismen – Verwendungsverbot bei Bio-Produkten



Für Bio-Produkte gilt ein generelles Verwendungsverbot für gentechnisch veränderte (gv-) Pflanzen und daraus hergestellte Produkte. Bei Bio-Ware aus Ländern mit Mischbau sind allerdings ungewollte Verunreinigungen im Spurenbereich möglich. In der EU sind daher bei Bio-Lebensmitteln Verunreinigungen durch Bestandteile aus zugelassenen gv-Pflanzen bis zu 0,9 % erlaubt, sofern sie „technisch unvermeidbar“ oder „zufällig“ sind. Das CVUA Freiburg hat in den vergangenen 23 Jahren in Bio-Produkten niemals Anteile von gv-Material über 0,1 % festgestellt. Höhere Anteile sind somit in Bio-Lebensmitteln als „technisch vermeidbar“ anzusehen.

Für die Herstellung konventioneller Lebensmittel sind in der EU etwa 100 gv-Pflanzen zugelassen. Diese dürfen mit entsprechender Kennzeichnung vermarktet werden: Ab einem Anteil von 0,9 % gv-Material muss bei verpackten Lebensmitteln darauf hingewiesen werden.

Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Freiburg insgesamt 153 Proben Sojaerzeugnisse (davon 79 Bio-Proben), 91 Proben Mais und Mais-Erzeugnisse (davon 18 Bio-Proben) sowie 41 Honige (davon 18 Bio-Proben) auf gv-Material. Hierbei war nur in einer Probe Bio-Mais-

stärke eine botanische Verunreinigung durch gv-Soja in Spurenanteilen unter 0,1 % nachweisbar, während bei den Bio-Soja-Erzeugnissen und den Bio-Honigen alle Proben negativ getestet wurden.

### Soja-Erzeugnisse

Erstmals seit Einführung des Öko-Monitorings im Jahr 2002 wurden bei der Untersuchung von Lebensmitteln auf Sojabasis keinerlei positive Befunde festgestellt. Lediglich eine Probe Maisstärke war mit Spuren an gv-Soja verunreinigt. Bei konventioneller Ware waren 17 von 74 Proben (21,5 %) positiv, wobei die Anteile an gv-Soja sehr gering waren. Bei 16 Proben lagen diese im Spurenbereich unter 0,1 %, bei einer Probe bei 0,22 % (unter dem Kennzeichnungsgrenzwert). Bei Soja-Erzeugnissen war in den letzten 20 Jahren der Anteil positiver Proben bei Bio-Ware stets deutlich geringer als bei konventio-

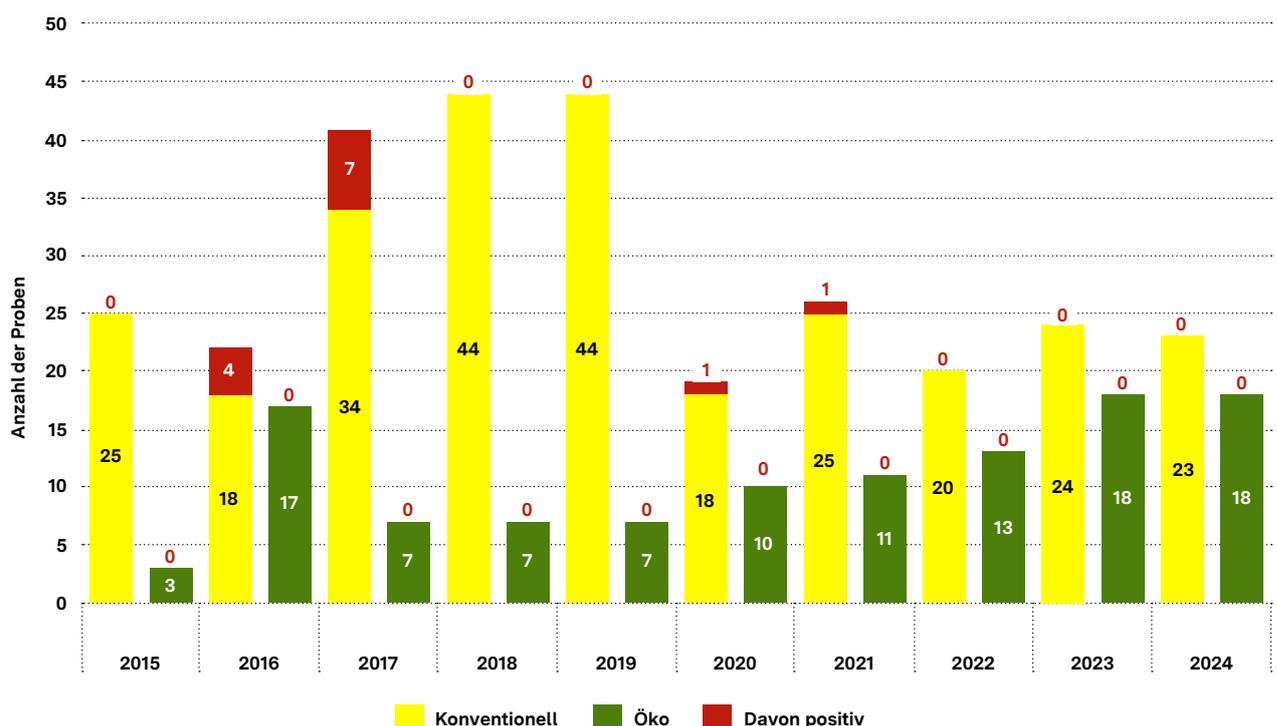


eller Ware. Seit Beginn des Ökomonitorings gab es bei Bio-Ware aus Soja keine Probe mit einem Anteil an gv-Soja von mehr als 0,1 %.

### Honig

In Bio-Honigen ist seit Beginn der Untersuchungen vor mehr als 10 Jahren noch kein Nachweis gentechnischer Veränderungen aufgetreten. In den Vorjahren (zuletzt 2021) wurden in konventionellen Blütenhonigen vereinzelt Spuren von zugelassener gv-Soja nachgewiesen.

### Vergleich von Honig-Proben mit Pollen aus gv-Pflanzen zwischen konventionell (gelb) und öko (grün), positiv für gentechnisch verändertes Material (rot) – Ergebnisse der letzten 10 Jahre (2015 - 2024)

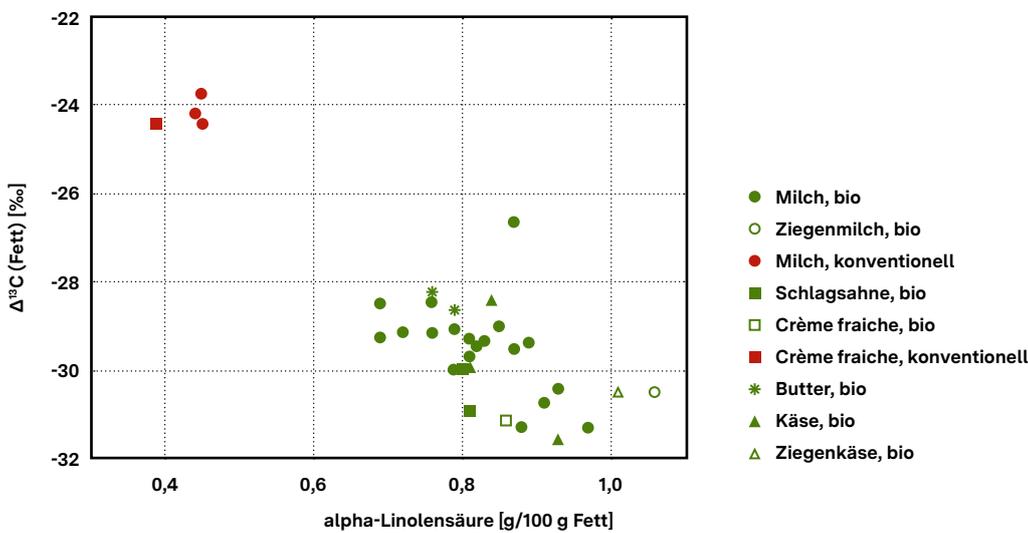


## Echtheit von Bio-Milch und Bio-Milchprodukten

Bio-Milchkühe erhalten viel Grün- und Raufutter in Verbindung mit einer umfangreichen Weidehaltung. Bei konventioneller Milchviehhaltung wird dagegen vermehrt Maissilage und Kraftfutter zur Steigerung der Milchleistung gefüttert. Das Futter beeinflusst die Zusammensetzung der Milch. Mittels Stabilisotopen- und Fettsäureanalytik überprüfte das CVUA Freiburg bei 30 Proben,

ob die Produkte aus ökologischer Erzeugung stammen. Die Untersuchungsergebnisse der Bio-Milch und Bio-Milchprodukte ließen eine eindeutige Abgrenzung von konventionellen Erzeugnissen zu und waren durchweg typisch für die ökologische Erzeugung.

**Unterscheidung zwischen konventionellen und Bio-Milchprodukten anhand analytischer Ergebnisse; Bio-Produkte, grüne Symbole - konventionelle Produkte, rote Symbole; verschiedene Formen stehen für unterschiedliche Milchprodukte.**



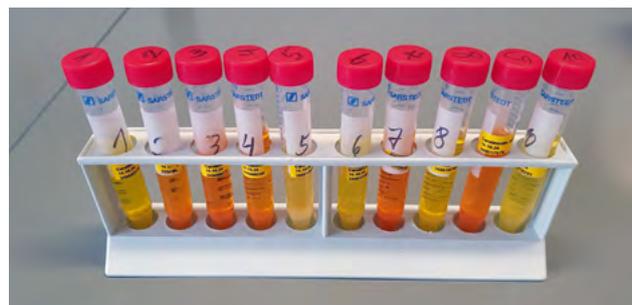
## Echtheit von Bio-Eiern



### Synthetische Carotinoide zur Färbung des Eidotters

Carotinoide im Hühnerfutter beeinflussen die Farbe des Eidotters. Deshalb werden in der Regel synthetische Carotinoide zugesetzt, um eine besonders kräftige Orangefärbung zu erreichen. In der ökologischen Legehennenhaltung sind diese Futtermittelzusatzstoffe nicht zulässig. Demzufolge sind Eidotter bei Bio-Eiern eher gelb und weniger intensiv orange gefärbt.

Insgesamt 91 Hühnerei-Proben (47 aus ökologischer und 44 aus konventioneller Erzeugung) wurden auf synthetische Carotinoide im Dotter untersucht. In keiner Bio-Ei-Probe waren Canthaxanthin und  $\beta$ -Apo-8'-carotinsäureethylester bestimmbar. In 41 der 44 Ei-Proben aus konventioneller Erzeugung wurden hingegen synthetische Carotinoide festgestellt.



Auch die Auswertung der mittels NMR-Analytik erstellten „chemischen Fingerabdrücke“ ergab für die untersuchten Bio-Eier keine Auffälligkeiten.

## Nitrit und Nitrat in gepökelten Fleischerzeugnissen und Wurstwaren



Das Salzen unter Verwendung von Nitriten und/oder Nitraten (Pökeln) ist eines der ältesten Konservierungsverfahren, das neben der Haltbarmachung zur pökelroten Färbung sowie zum charakteristischen Pökelaroma führt. Für Bio-Produkte erlaubt die

EU-Öko-Verordnung unter bestimmten Voraussetzungen den Gebrauch von Natriumnitrit oder Kaliumnitrat, wobei für Öko-Fleischerzeugnisse und -Wurstwaren niedrigere Höchstmengen für Nitrite oder Nitrate gelten als für konventionelle Erzeugnisse.

Das CVUA Sigmaringen untersuchte im Jahr 2024 insgesamt 78 gepökelte Fleischerzeugnisse und 21 Wurstwaren auf Nitrite und Nitrate, wobei 17 Proben aus ökologischer Erzeugung stammten. Die nachgewiesenen Gehalte an Nitriten und Nitraten lagen bei allen konventionellen Proben sowie bei 15 von insgesamt 17 Bio-Proben unterhalb der jeweiligen Grenzwerte.



2 Proben Bio-Erzeugnisse, Lyoner und Schweinebauchscheiben, waren jedoch aufgrund fehlender Nitrat-Deklaration zu beanstanden, bei einer Probe war gleichzeitig die zulässige Nitrat-Höchstmenge überschritten. Ursächlich für die ermittelten Gehalte kann ein nicht gekennzeichneter direkter Einsatz von Nitraten oder Nitritpökelsalz, aber auch von nitrathaltigen Gemüseextrakten sein.

Der Einsatz dieser Gemüseextrakte zum technologischen Zweck der Haltbarmachung ist nicht zulässig.

## Schwefeldioxid in getrockneten Aprikosen

Der Einsatz von Schwefeldioxid und seinen Verbindungen (Sulfite) dient bei Aprikosen der Erhaltung der orangenen Färbung, zusätzlich wird eine konservierende Wirkung erreicht. Die Verwendung ist bei der Herstellung konventioneller Trockenfrüchte zulässig, nicht aber bei getrockneten Bio-Aprikosen. Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Stuttgart 21 Proben getrocknete Aprikosen, von denen 7 Proben aus ökologischem Anbau stammten,

auf die Verwendung von Schwefeldioxid. In keiner der als Bio-Ware gekennzeichneten Proben war Schwefeldioxid nachweisbar. Nahezu alle konventionell hergestellten getrockneten Aprikosen waren hingegen geschwefelt, wobei die EU-weit gültige Höchstmenge in diesen Proben eingehalten wurde.

### Übersicht: Nachweis von Schwefeldioxid in getrockneten Aprikosen

Proben (Anzahl)		Schwefeldioxid und seine Verbindungen (zulässige Höchstmenge: 2.000 mg/kg)			
		nicht nachweisbar	500-1.000 mg/kg	1.000-1.500 mg/kg	1.500-2.000 mg/kg
Ökologisch	7	7	0	0	0
Konventionell	14	1	4	6	3
Gesamtzahl	21	8	4	6	3

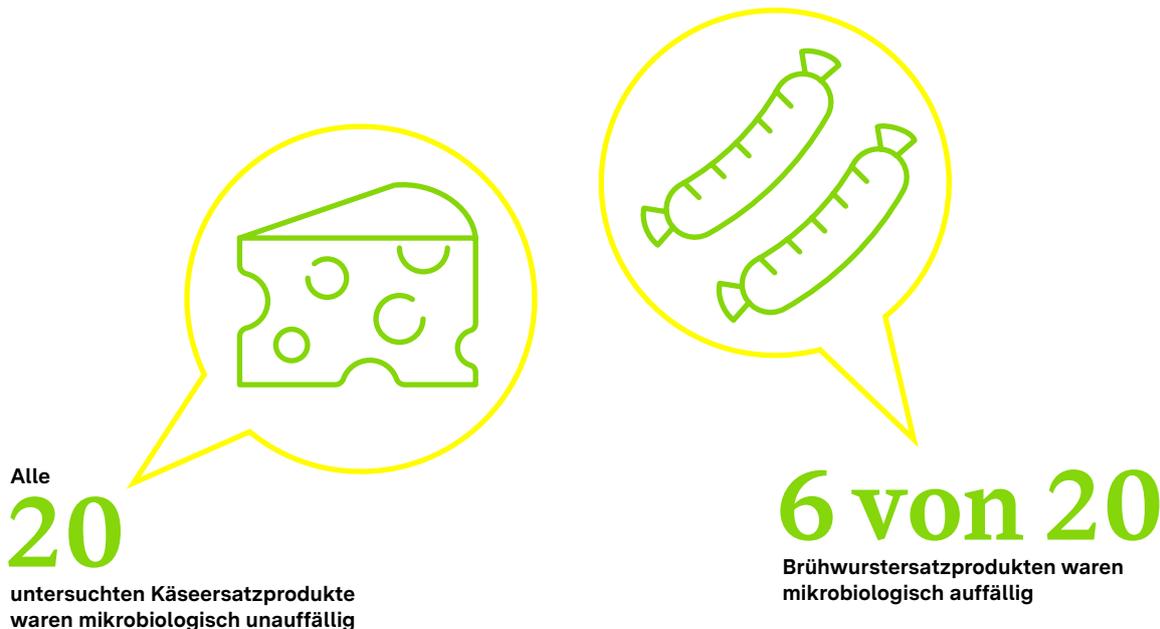
## Pathogene Keime in veganen Ersatzprodukten

Das CVUA Stuttgart überprüfte bei insgesamt 20 Alternativprodukten für Käse und 20 Ersatzprodukten für Brühwurst in Form von vorverpackter Aufschnittware die mikrobiologische Stabilität und Haltbarkeit. Die Produkte stammten überwiegend aus konventioneller Erzeugung, insgesamt 3 Käseersatzprodukte waren aus ökologischer Erzeugung.

Die mikrobiologische Untersuchung erfolgte sowohl bei Probeneingang als auch nach kontrollierter Lagerung zum Zeitpunkt des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums. Zusätzlich testete das CVUA Stuttgart Geruch, Geschmack und Aussehen der Produkte. Das erfreuliche Ergebnis: In keiner der untersuchten Proben waren krankheitserregende Salmonellen und Listerien, insbesondere *Listeria monocytogenes*, oder Hygienekeime mit

Toxinbildungsvermögen wie z. B. *Staphylococcus aureus* und *Bacillus cereus* nachweisbar. Geruch, Geschmack und Aussehen der Proben boten keinen Grund zu Beanstandungen.

Mikrobiologisch waren die 20 untersuchten Käseersatzprodukte unauffällig. Dagegen waren 6 der 20 (30 %) untersuchten Brühwurstersatzprodukte mikrobiologisch auffällig: 2 Proben enthielten bereits bei Probeneingang und 2 Proben erst nach der Lagerung erhöhte Gehalte an *Enterobacteriaceae* (Hygieneindikatorkeime). Nach der Lagerung waren in diesen beiden Proben zusätzlich erhöhte Gehalte an verderbniserregenden Milchsäurebakterien nachweisbar. 2 weitere Proben enthielten nach der Lagerung ebenfalls erhöhte Gehalte an verderbniserregenden Milchsäurebakterien.



## Mineralölrückstände in veganen Käseersatzprodukten



Mineralölrückstände werden in gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) Mineralölkohlenwasserstoffe eingeteilt. MOSH gelten laut neuester Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebens-

mittelsicherheit (EFSA) bei den derzeit geringen Gehalten in Lebensmitteln als unbedenklich. MOAH werden jedoch als potentiell krebserregend angesehen. Daher sollten sie im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes in Lebensmitteln nicht vorhanden sein.

Das CVUA Stuttgart untersuchte 22 vegane Käseersatzprodukte auf Mineralölrückstände, davon 4 Proben aus ökologischer und 18 Proben aus konventioneller Erzeugung.

Der MOSH-Gehalt der Bio-Produkte lag durchschnittlich bei 4,0 mg/kg (max. 6,1 mg/kg). Die konventionelle Ware wies im Schnitt einen MOSH-Gehalt von 2,6 mg/kg (max. 12 mg/kg) auf. Aufgrund der geringen Probenanzahl lässt sich jedoch noch keine Aussage darüber treffen, ob sich ökologisch und konventionell erzeugte Ware in ihren Gehalten an Mineralölrückständen grundsätzlich unterscheiden.

3 der 4 Bio-Produkte wiesen kein MOAH auf. In einer Probe wurden Spuren bestimmt. Dies führt jedoch nicht zu einem Verstoß gegen die EU-Öko-Verordnung, da eine

Kontamination mit Mineralöl dort nicht geregelt wird. In 2 der 18 konventionellen Proben konnten geringe Gehalte nachgewiesen werden, ein Gehalt lag oberhalb des derzeitigen Richtwertes. Diese Probe wurde daher als ein nicht für den Verzehr geeignetes Lebensmittel beurteilt.

Generell kann eine Kontamination mit Mineralöl sowohl beim Anbau, als auch auf allen weiteren Stufen der Produktion erfolgen. Da es sich bei Käseersatzprodukten um stark verarbeitete Lebensmittel handelt, kann kein Rückschluss auf einen Eintrag auf Grund der Art des Landbaus gezogen werden.



Mehr zum Thema [Mineralöl in Lebensmitteln](#) und [ausführlicher Bericht](#)



## Tierarzneimittelrückstände in Eiern

Der rechtliche Rahmen für die Erzeugung von Bio-Eiern ist in der EU-Öko-Verordnung festgelegt. Auch für den Einsatz von Tierarzneimitteln gibt es im Vergleich zur konventionellen Ei-Produktion deutlich strengere Vorschriften.

Das CVUA Karlsruhe untersuchte 138 Ei-Proben aus dem Einzelhandel und aus Erzeugerbetrieben auf Tierarzneimittelrückstände. 71 Proben stammten aus ökologischer und 67 Proben aus konventioneller Erzeugung.

Nur 4 Proben wiesen messbare Rückstände von 3 Wirkstoffen aus der Gruppe der Antiparasitika auf: 1 der 71 Bio-Proben (1 %) sowie 3 der 67 Proben (4 %) konventionell erzeugter Eier. Die Gehalte lagen jeweils unterhalb der zulässigen Höchstmenge. Damit waren die Vorgaben für Tierarzneimittelrückstände bei allen Proben eingehalten.



## Pestizide und bestimmte Kontaminanten in pflanzlichen Lebensmitteln



Im Bio-Landbau ist der Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel verboten. Für Bio-Produkte gelten dieselben EU-Rückstandshöchstgehalte (RHG) wie für konventionelle Erzeugnisse. Rückstandsgehalte, die gesichert über dem Orientierungswert von 0,01 mg/kg liegen, geben jedoch

Hinweise auf verbotene Anwendungen, Kreuzkontaminationen oder Vermischen mit konventioneller Ware. In solchen Fällen wird die Bio-Angabe als irreführend beurteilt. Die Öko-Behörde ermittelt dann, ob tatsächlich ein Verstoß gegen das Öko-Recht vorliegt.

### Gute Noten für Öko-Erzeugnisse!

Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Stuttgart 502 Proben pflanzlicher Lebensmittel aus ökologischem Anbau auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten. Die Ergebnisse zeigten, dass sich der positive Trend der letzten 20 Jahre fortsetzt und dass sich Öko-Erzeugnisse bezüglich der Belastung mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittelrückständen deutlich von konventioneller Ware unterscheiden.

Bei 76 % der Obst- und Gemüseproben aus Öko-Anbau waren keine Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Festgestellte Rückstände lagen überwiegend im Spurenbereich (unter 0,01 mg/kg) und damit weit unterhalb der Konzentrationen, die üblicherweise nach Anwendung entsprechender Wirkstoffe noch im Erntegut festgestellt werden können. Frisches Bio-Obst und -Gemüse ist somit deutlich geringer mit Rückständen belastet als konventionell erzeugte Ware.



Die Beanstandungsquote für Öko-Obst lag bei 0,9 %, für Öko-Gemüse bei 1,1 % und für verarbeitete pflanzliche Erzeugnisse bei 3,7 %. Bei 11 der 502 untersuchten Proben (2,2 %) wurde die Angabe „Öko“ wegen erhöhter Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln als irreführend beurteilt. 3 Proben überschritten gesichert die RHG, bei 2 weiteren Proben war die Überschreitung analytisch nicht gesichert.

Die Beanstandungsquote bei Öko-Ware sank insgesamt in den vergangenen Jahren und lag in den letzten 7 Jahren durchgängig deutlich unter 5 %. Die Ergebnisse sind nachfolgend differenziert nach Probenart dargestellt.

### Beanstandungsquote (irreführende Bezeichnung „Öko“) bei Öko-Ware insgesamt (2017 - 2024)

Jahr	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Beanstandungsquote	7,9 %	3,9 %	3,1 %	3,7 %	1,6 %	1,9 %	2,5 %	2,2 %

## Untersuchte Proben aus ökologischem Anbau 2024

Probenart (Bei verarbeiteten Erzeugnissen sind Verarbeitungsfaktoren berücksichtigt)	Proben	Davon Proben		
	Anzahl	mit Gehalten > 0,01 mg/kg	mit „Öko“ beanstandet als irreführend <sup>1)</sup>	mit Gehalten > RHG <sup>2)</sup>
<b>Frischgemüse</b> (inkl. Kartoffeln und stärkereiche Matrices)	191	5 (2,6 %)	2 (1,1 %)	1 (0,5 %)
<b>Gemüse-Erzeugnisse</b>	30	5 (17 %)	0	0
<b>Frischobst</b>	114	2 (1,8 %)	1 (0,9 %)	0
<b>Obst-Erzeugnisse</b>	11	2 (18 %) <sup>3)</sup>	1 (9,1 %)	0
<b>Frische Pilze</b>	5	1 (20 %)	1 (20 %)	0
<b>Hülsenfrüchte</b> (getrocknet), <b>Ölsaaten</b> , <b>Schalenobst</b> , <b>Sojaerz.</b>	35	4 (11 %)	2 (5,7 %)	1 (2,9 %)
<b>Getreide</b>	18	1 (5,6 %)	0	0
<b>Getreide-Erzeugnisse</b> (Mehl, Flocken, Teigwaren)	20	1 (5,0 %)	1 (5,0 %)	0
<b>Vegetarische und vegane Ersatzprodukte</b> (Getränke, „Quark“ etc.)	14	0	0	0
<b>Säuglings- und Kleinkindnahrung</b>	13	0	0	0
<b>Gewürze, Würzmittel</b>	9	1 (11 %) <sup>3)</sup>	1 (11 %)	1 (11 %)
<b>Nahrungsergänzungsmittel</b> (NEM)	13	2 (15 %) <sup>3)</sup>	2 (15 %)	2 (15 %)
<b>Tee, teeähnliche Erzeugnisse</b>	9	0	0	0
<b>Fruchtsäfte/ Fruchtnektare</b>	10	0	0	0
<b>Sonstiges</b> (Keltertrauben, Pflanzenöl, Hopfen, Kaffee)	10	2 (20 %)	0	0
<b>Summe</b>	<b>502</b>	<b>26 (5,2 %)</b>	<b>11 (2,2 %)</b>	<b>5 (1,0 %)</b>

Ausgenommen sind die im ökologischen Landbau zulässigen Wirkstoffe und Wirkstoffe mit verschiedenen Eintragungswegen.

- 1) Proben mit Gehalten über dem Orientierungswert für Öko-Ware von 0,01 mg/kg, nur analytisch gesicherte Überschreitungen;
- 2) RHG nach der EU-Verordnung über Pestizidhöchstgehalte (Verordnung (EG) Nr. 396/2005); analytisch gesicherte und nicht analytisch gesicherte Überschreitungen; diese RHG gelten meist für Frischware, teils aber auch für das trockene, verzehrfertige Produkt; 3) bezogen auf das frische Produkt.

## Pestizide in Honig



Für die Erzeugung von Bio-Honig sind zahlreiche Vorgaben zu beachten, die sich u. a. auf die Haltung der Bienen, die Fütterung, die Zulässigkeit von Mitteln zur Reinigung, Desinfektion und Behandlung von Krankheiten sowie auf die Honiggewinnung beziehen. Bienenstöcke sind so aufzustellen, dass im Umkreis von 3 Kilometern um den Standort

Nektar- und Pollentrachten im Wesentlichen aus Pflanzen des ökologischen Anbaus und/oder Wildpflanzen bestehen. Auf der Suche nach Nektar und Pollen legen Honigbienen jedoch oft weite Strecken zurück, so dass es ggf. während ihrer Nektar- und Pollensammlung zu einem Eintrag von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittelwirkstoffen in den Honig kommen kann.

Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Freiburg im Ökomonitoring insgesamt 41 Honige – 23 Proben aus konventioneller und 18 Proben aus ökologischer Erzeugung – auf Pestizidrückstände. Alle Proben hielten die Rückstandshöchstgehalte ein, keine der Proben wurde beanstandet. In 19 Proben (davon 6 Bio-Proben) wurden maximal 2 verschiedene Pflanzenschutzmittelrückstände in gerin-

ger Konzentration (max. 0,03 mg/kg) bzw. im Spurenbereich (unter 0,01 mg/kg) nachgewiesen. Insgesamt ist die Belastung durch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittelrückstände im Honig gering, wobei Bio-zertifizierte Honige tendenziell niedrigere Rückstandskonzentrationen aufwiesen als konventionelle Honige.

# Trinkwasserüberwachung

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel. Es darf Krankheitserreger oder chemische Stoffe nicht in solchen Konzentrationen enthalten, die die menschliche Gesundheit gefährden können. Es soll rein und genuss-tauglich sein. Für Stoffe, die durch die Herkunft des Was-sers oder durch Einflüsse der Zivilisation in das Wasser gelangen können, gelten strenge Grenzwerte. Auch das Wasser für Körperpflege (z. B. Händewaschen) und Reinigung (z. B. Wäschewaschen oder Geschirrspülen) muss die gesetzlichen Anforderungen an die Trinkwas-serbeschaffenheit erfüllen.

Verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Trinkwasserqualität sind die Was-serversorgungsunternehmen und andere Betreiber von Wasserversorgungsanlagen. Für sie gelten nach Trink-wasserverordnung Untersuchungs-, Informations- und Handlungspflichten. Vor allem die Betreiber der öffent-lichen Wasserversorgung waren auch in 2024 mit durch die Energiewende und den Ukraine-Krieg ausgelösten Herausforderungen konfrontiert. Lösungen im Einklang mit den rechtlichen Bestimmungen sind notwendig.

## Trinkwasseruntersuchungen 2024

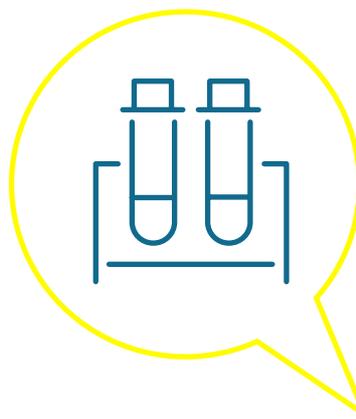
Proben	Anzahl	davon beanstandet *
CVUAs	ca. 4.340	15,5 %
LGA	ca. 4.330	3,4 %

\* Die Beanstandungsquoten variieren stark je nach Art der Anlage und damit verbundenem Untersuchungsziel. Sie werden auch durch unterschiedliche Stichprobengrößen oder Wiederholungsproben beziehungsweise Mehrfachuntersuchungen einer Entnahmestelle beeinflusst. Auch aufgrund eines risiko-orientierten Vorgehens sind sie nicht repräsentativ für die allge-meine Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg.



Hierbei sind auch die Gesundheitsämter der Land- und Stadtkreise sowie das Landesgesundheitsamt (LGA) gefordert. Sie überwachen die Einhaltung der gesetzli-chen Anforderungen als „Kontrolle der Eigenkontrolle“.

Die 4 CVUAs und das Labor des LGA untersuchten im Berichtsjahr in der Summe mehr als 8.600 Proben im Rahmen der Trinkwasserüberwachung.



# 8.600

Proben wurden im Berichtsjahr untersucht

## Anschlussfreie Toiletten – hygienisch Hände waschen mit Trinkwasser

Aus den Medien erfuhr ein Gesundheitsamt im Sommer 2024, dass im Zuständigkeitsbereich an mehreren Standorten sog. autarke Trockentoiletten in Betrieb genommen wurden. Bei einer Begehung stellten die Mitarbeiter fest, dass das am Handwaschbecken zur Verfügung gestellte Wasser stark mit Keimen belastet war. Es stammte aus

einem Regenwasserbehälter. Daraufhin untersagte das Gesundheitsamt die Nutzung des Handwaschbeckens. Zur Handhygiene stand unabhängig davon auch Desinfektionsmittel zur Verfügung.



Autarke Trockentoiletten kommen zum Einsatz, wenn an den vorgesehenen Standorten ein Anschluss an die Wasser- und Abwasserversorgung mit vertretbaren Kosten nicht oder nur eingeschränkt realisierbar ist. Umgekehrt erleichtert die Art der Anlagen die Standortwahl. Hersteller bewerben die Trockentoiletten als nachhaltig und relativ günstig im Betrieb.



Das Gesundheitsamt klärte den Hersteller auf, dass an einem Handwaschbecken zur Verfügung gestelltes Wasser die gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser einhalten muss. Dies ergibt sich aus dem Zweck zur Händehygiene bzw. Körperreinigung. Eine Regenwassernutzung ist hier nicht zulässig, sondern der Vorratsbehälter ist mit Trinkwasser zu befüllen.

Nach der Beratung durch das Gesundheitsamt entwickelte der Hersteller der autarken Trockentoiletten sein System weiter. Die Anlagen können zukünftig nachhaltig, aber auch hinsichtlich des Handwaschbeckens hygienisch sicher betrieben werden.

Mit baulichen und organisatorischen Maßnahmen musste der Betreiber anschließend sicherstellen, dass die Trinkwasserqualität bei dieser mobilen Wasserversorgungsanlage erhalten bleibt. Der Hinweis „kein Trinkwasser“ entbindet ihn nicht von der trinkwasserrechtlichen Verantwortung und den damit verbundenen Pflichten.

## Digitalisierung des ÖGD – auch die Trinkwasserüberwachung profitiert

Der digitale Wandel im Öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGD) ist in vollem Gang.

Das Projekt der Länder zur Schnittstellenharmonisierung und Entwicklung einer Austauschplattform Trinkwasserhygiene (SHAPTH) sowie die Neuentwicklung einer einheitlichen Fachanwendung ÖGDigital für die Gesundheitsämter in Baden-Württemberg unter Federführung des Sozialministeriums werden bis 2026 mit Mitteln aus dem ÖGD-Pakt gefördert. In der Folge wird das MLR künftig auch den jährlichen Bericht zur Trinkwasserqualität effizienter erstellen können.

Das Projekt SHAPTH harmonisiert bisher verwendete Schnittstellen für die Datenübermittlung und schafft eine zentrale Plattform für den Austausch von Trinkwasserdaten zwischen Gesundheitsämtern, Betreibern von Wasserversorgungsanlagen und Trinkwasserlaboren. Grundlage für den Datenaustausch ist die Trinkwasserverordnung. Der nun entwickelte Datenstandard „XWasser“ auf Basis des Standardisierungsrahmens XÖV der öffentlichen Verwaltung und die Datenaustauschplattform vereinheitlichen und vereinfachen den Austausch von Trinkwasserdaten. An dieser Maßnahme sind alle 16 Länder beteiligt. Interessen der betroffenen Anwendergruppen werden über ein begleitendes Expertengremium bereits in der Projektphase berücksichtigt.

## Neuausrichtung der Berichterstattung mit Hilfe von ÖGDigital

Seit 2009 werden mit dem Trinkwasserinformationssystem (TrIS) landesweit erhobene Trinkwasserdaten zentral zusammengeführt. Auf der Suche nach Möglichkeiten zur Optimierung der Berichterstellung kam der Plan eines zentralen Betriebs von ÖGDigital zur rechten Zeit. Damit wird die Trinkwasserüberwachung auch hier von den laufenden Maßnahmen profitieren können.



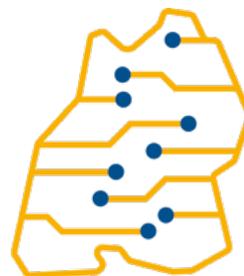
Finanziert von der  
Europäischen Union  
NextGenerationEU



Die COVID-19-Pandemie zeigte, dass der ÖGD nicht nur personell gestärkt, sondern auch modernisiert werden muss, um Herausforderungen durch Klimaveränderungen, neue Erreger und den demografischen Wandel besser begegnen zu können und die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen. Bund und Länder beschlossen deshalb 2020 den ÖGD-Pakt.



**SHAPTH**  
Schnittstellenharmonisierung und  
Austauschplattform Trinkwasserhygiene



**DIGITALISIERUNG  
ÖGD BW**

## Kleinanlagen zur eigenen Wasserversorgung – keine Privatsache

Von 2019 bis 2024 untersuchten die CVUAs regelmäßig Trinkwasser aus Kleinanlagen im Rahmen von Untersuchungsprogrammen. Die von den Gesundheitsämtern entnommenen Proben wurden auf ausgewählte mikrobiologische und chemische Parameter geprüft.

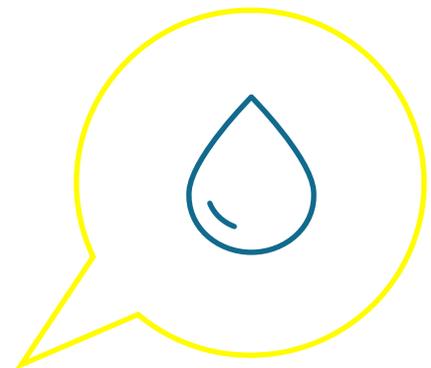


Bei der Auswahl der untersuchten Parameter werden die besonderen Gegebenheiten von Kleinanlagen berücksichtigt, z. B. mögliches Eindringen von Oberflächenwasser in undichte Brunnen. Die CVUAs prüften jedes Jahr auf mikrobiologische Parameter, Nitrat und Metalle. Andere Untersuchungen, u. a. zu Einträgen anthropogener Substanzen wie Süßstoffe oder Arzneimittel, führten sie jährlich wechselnd durch. Die Beanstandungsquote lag im betrachteten Zeitraum zwischen ca. 40 % und 60 % der untersuchten Anlagen.



Stand 2022 sind in Baden-Württemberg laut Statistischem Landesamt 0,4 % der Bevölkerung nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossen. Rund 8.400 Eigenwasser- und 3.400 dezentrale Wasserversorgungsanlagen stellen für etwa 45.000 Bürgerinnen und Bürger Trinkwasser zur Verfügung. Diese Kleinanlagen befinden sich vor allem im Schwarzwald und im Allgäu.

Ebenfalls im Blick der Labore sind Nebenprodukte der chemischen Desinfektion, insbesondere Chlorat. Diese Substanz fällt immer wieder mit hohen Gehalten von mehr als 3 mg/L bis sogar über 60 mg/L auf. Seit 2023 gilt ein Grenzwert in Höhe von 0,070 mg/L. Zur Vermeidung erhöhter Gehalte an Chlorat ist ein gutes Management der Desinfektionslösung nötig. Bei zu warmer oder zu langer Lagerung der Desinfektionslösung bilden sich bereits vor der Anwendung relevante Mengen Chlorat in der Lösung. Aufgrund des geringeren Verbrauchs der Desinfektionslösung und des fehlenden Know-Hows der Betreiber ist das ein häufig auftretendes Problem bei Kleinanlagen.



# 0,4 %

der Bevölkerung sind nicht an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossen

# Futtermittelüberwachung

In Baden-Württemberg liegt die Zuständigkeit für die amtliche Überwachung von Futtermitteln bei den Regierungspräsidien. Sie kontrollierten im Jahr 2024 insgesamt 1.059 Betriebe (Vorjahr: 1.297), die Futtermittel herstellen, handeln, einführen oder verfüttern. Die Kontrollen umfassten neben Betriebsprüfungen (Kontrollen mit dem Schwerpunkt der Dokumentenkontrolle und der Sauberkeit und Hygiene) auch Buchprüfungen.

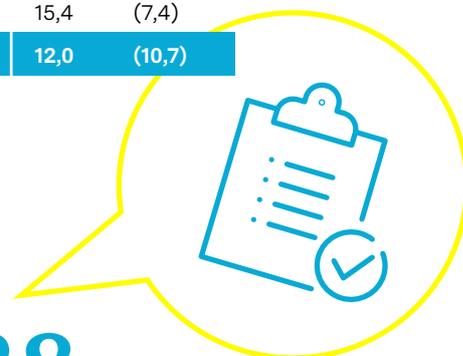
Insgesamt führte die Futtermittelüberwachung 1.228 Inspektionen (Vorjahr: 1.478) durch und stellte dabei 182 Verstöße (Vorjahr: 205) fest. 14 Unternehmen (Vorjahr: 11), das sind 1,3 % (Vorjahr: 0,8 %) der kontrollierten Betriebe, wurden mit Verfahren belegt.

Das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) sowie die CVUAs Freiburg und Karlsruhe untersuchen in Baden-Württemberg die amtlichen Futtermittelproben. Im Jahr 2024 erhob das Kontrollpersonal insgesamt 681 Futtermittelproben (Vorjahr: 823), von denen 82 (Vorjahr: 88) nicht den Vorschriften entsprachen. Die Beanstandungsquote über alle Futtermittelgruppen hinweg lag bei 12,0 % (Vorjahr: 10,7 %).



## Futtermittelproben und Beanstandungen nach Futtermittelgruppe (Zahlen in Klammern: Vorjahr)

Futtermittelgruppe	Anzahl der Proben		Anzahl		Anteil in %	
Einzelfuttermittel	322	(429)	9	(22)	2,8	(5,1)
Mischfuttermittel	333	(367)	69	(64)	20,7	(17,4)
Vormischungen und Zusatzstoffe	26	(27)	4	(2)	15,4	(7,4)
<b>Gesamt</b>	<b>681</b>	<b>(823)</b>	<b>82</b>	<b>(88)</b>	<b>12,0</b>	<b>(10,7)</b>



# 1.228

Inspektionen führte die Futtermittelüberwachung im Berichtsjahr durch

## Onlinehandel

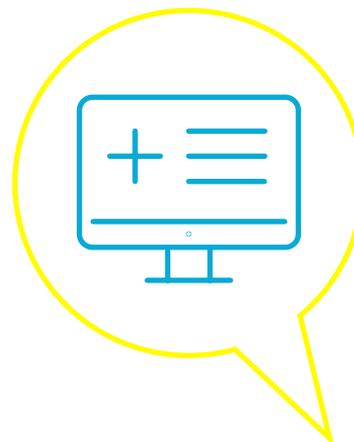
Die gemeinsame Zentralstelle der Länder G@ZIELT mit Sitz am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) führt bundesweit abgestimmte Produkt- und Unternehmensrecherchen im Onlinehandel durch und übermittelt die Ergebnisse zur Überprüfung an die Länder. Dort kontrollieren die örtlich zuständigen Behörden diese Ergebnisse und leiten bei Verstößen Maßnahmen ein.



Bei Diätfuttermitteln (Futtermittel für besondere Ernährungszwecke) ist aufgrund ihrer Zusammensetzung eine gesundheitsbezogene Auslobung gestattet. In Diätfuttermitteln sind jedoch keine Medikamente enthalten. Aufgrund ihrer Zusammensetzung können sie lediglich dazu eingesetzt werden, einem entsprechenden Krankheitsbild durch gezielte Ernährung vorzubeugen oder ent-

gegenzuwirken. Diätfuttermittel müssen immer mit dem Zusatz „Diät“ gekennzeichnet sein. Häufig werben Hersteller von Ergänzungsfuttermitteln mit Angaben, welche Diätfuttermitteln vorbehalten sind, obwohl das Produkt nicht den in der Verordnung (EU) 2020/354 geregelten Anforderungen an ein Diätfuttermittel entspricht. Problematisch ist dies vor allem bei Heimtierfuttermitteln für Hunde und Katzen sowie bei Nutztierfuttermitteln für Pferde.

„Kennzeichnungsmängel bei verschiedenen Ergänzungsfuttermitteln, die nur für Diätfuttermittel zulässig sind“ waren Teil des Jahresprogramms 2024. Für Baden-Württemberg wurden 10 Onlineshops ermittelt, die unzulässiger Weise Ergänzungsfuttermittel als Diätfuttermittel ausgelobt hatten (11 Produkte). Die zuständigen Behörden prüften Kennzeichnung und Auslobung der angebotenen Produkte und leiteten, sofern notwendig, Maßnahmen ein. 9 Produkte wurden beanstandet. Bei den Beanstandungen handelte es sich überwiegend um Produkte, welche die Anforderungen an Diätfuttermittel gemäß der Verordnung (EU) 2020/354 nicht erfüllen.



# 9 von 11

**Ergänzungsfuttermitteln aus Onlineshops wurden beanstandet**

## Unerwünschte Stoffe in der Tierernährung

Die Gesundheit der Nutz- und Heimtiere sowie der Menschen ist ein Hauptziel der amtlichen Futtermittelkontrolle. Unerwünschte Stoffe wie Dioxine können sich direkt auf die Tiergesundheit auswirken. Die Futtermittelverordnung legt i. V. m. der Richtlinie 2002/32/EG über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung Aktionsgrenzwerte und Höchstgehalte in Futtermitteln fest.

### Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB)

Dioxine und PCB sind toxische, chlororganische Stoffe mit lipophilen Eigenschaften, die in der Umwelt ubiquitär vorkommen. Menschen nehmen diese Verbindungen vor allem über Lebensmittel tierischer Herkunft auf.

Wie im Vorjahr lagen bei allen 120 amtlichen Futtermittelproben die Gehalte an Dioxinen und PCB unterhalb der jeweils gültigen Höchstgehalte und Aktionsgrenzwerte. Aufgrund auffälliger Gehalte an Dioxinen und PCB in 2 Hühnereierproben wurden zur Ursachenermittlung auch verschiedene Futtermittel untersucht. In beiden Fällen konnten die Futtermittel als Kontaminationsquelle ausgeschlossen werden. Als Ursache der Kontamination wurde schließlich der Boden identifiziert.

Die Anzahl der Höchstgehaltsüberschreitungen für unerwünschte Stoffe bewegt sich nach wie vor auf einem sehr niedrigen Niveau: So ergaben 2.937 Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe im Jahr 2024 nur bei einer Mischfuttermittel-Probe eine Höchstgehaltsüberschreitung bei einem Kokzidiostatikum (s. Infokasten S. 61).



Futtermittel sind neben den Haltungsbedingungen (z. B. auf belasteten Böden) die Hauptursache für die Belastung landwirtschaftlicher Nutztiere. Dioxine können beispielsweise bei der Herstellung (z. B. bei der direkten Trocknung), durch verunreinigte Roh- oder Hilfsstoffe (z. B. durch die Verwendung von dioxinhaltigen Bindemitteln) oder durch Kontamination bei Transport- oder Lagerprozessen in die Futtermittel gelangen. Ziel des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist es, die Gehalte an Dioxinen und PCB in Futter- und Lebensmitteln so weit wie möglich zu minimieren.



Ausführlicher Bericht  
siehe [ua-bw.de](https://ua-bw.de)



## Pharmakologisch wirksame Stoffe



Kokzidiostatika sind nur für bestimmte Tierarten unter festgelegten Bedingungen als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen. Sie dürfen zum Beispiel bei Masthühnern, Truthühnern und Kaninchen vorbeugend zur Verhütung der Kokzidiose, einer parasitären Erkrankung, eingesetzt werden. Kokzidiostatika zählen zu den unerwünschten Stoffen, wenn sie in Futtermitteln für Nichtzieltierarten (z. B. Legehennen) vorkommen. Bei der Herstellung verschiedener Futtermittel im selben Betrieb kann dies zum Bei-

spiel durch eine Verschleppung geschehen. Hierfür sind EU-weit Höchstgehalte festgelegt. Deshalb wird auch auf unzulässige Stoffe wie verbotene und verschleppte Antibiotika sowie andere pharmakologisch wirksame Substanzen untersucht. Auch beim Einsatz zugelassener Tierarzneimittel, die aufgrund einer ärztlichen Verschreibung über das Futtermittel oder Tränkwasser an Tiere verabreicht werden, kann es zu Verschleppungen von Arzneimittelwirkstoffen in andere Futtermittel kommen.

Im Jahr 2024 untersuchte das CVUA Karlsruhe 123 Futtermittelproben mit 2.021 Einzeluntersuchungen auf pharmakologisch wirksame Stoffe. 82 % der Proben waren Mischfuttermittel, 8 % Vormischungen und Zusatzstoffe und 10 % Einzelfuttermittel. Die Proben stammten überwiegend von Herstellern oder Tierhaltern, aber auch von Händlern und fahrbaren Mahl- und Mischanlagen.



In 3 Alleinfuttermitteln für Ferkel wurden Antibiotikarückstände festgestellt. In 2 Fällen handelte es sich um den Wirkstoff Doxycyclin aus der Gruppe der Tetracycline, dessen Gehalte in beiden Futtermitteln über 5 mg/kg lagen. Bei einer weiteren Probe waren das Sulfonamid Sulfadiazin mit Gehalten größer 5 mg/kg sowie das Diaminopyrimidin Trimethoprim mit 4,8 mg/kg enthalten. Die Probenahme dieser Futtermittel erfolgte bei den Landwirten aus dem Trog und dem Silo.

Infolge von Verschleppungen in Futtermittel für Nichtzieltierarten wurde in 2 Ergänzungsfuttermitteln das Kokzidiostatikum Lasalocid-A-Natrium nachgewiesen und in einer Probe sogar der Höchstgehalt überschritten.



In nur

**5 von 123**

Proben waren pharmakologisch wirksame Stoffe nachweisbar

# Links zu Portalen und Langfassungen

Dies ist nur eine kleine Auswahl der Themen, die die Überwachung des Landes im Jahr 2024 beschäftigt haben. Die Langfassungen zum Jahresbericht 2024 und Informationen zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter [www.verbraucherportal-bw.de](http://www.verbraucherportal-bw.de).

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

## 1. Berichte aus der Lebensmittelüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit  
>> Berichte aus der Lebensmittelüberwachung



## 2. Lebensmitteluntersuchung

unter: Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit  
>> Lebensmitteluntersuchung



## 3. Berichte des Ökomonitorings

unter: Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit  
>> Ökomonitoring >> Berichte zum Ökomonitoring



## 4. Berichte aus der Trinkwasserüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Trinkwassersicherheit  
>> Berichte aus der Trinkwasserüberwachung



## 5. Berichte aus der Futtermittelüberwachung

unter: Verbraucherschutz >> Futtermittelüberwachung  
>> Berichte aus der Futtermittelüberwachung



# Impressum

## Herausgeber:

**Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg  
Pressestelle**

Kernerplatz 10  
70182 Stuttgart

Telefon 0711/126-2355  
pressestelle@mlr.bwl.de  
[mlr-bw.de](http://mlr-bw.de)

## Bezugsquelle:

**Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg**

broschueren@mlr.bwl.de

## Redaktion:

Michaela Barthmann, MLR  
Franziska Kornmayer, MLR  
Anke Rullmann, MLR

## Layout:

### SCHLEINER + PARTNER Kommunikation GmbH

Schwaighofstraße 18  
79100 Freiburg

[schleiner.de](http://schleiner.de)

## Druck:

### Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg

Büchsenstraße 54  
70174 Stuttgart

[lgl-bw.de](http://lgl-bw.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.

## Bildnachweis:

Wir danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Seiten 12-17, 19, 22-29, 33, 35, 43-45, 48, 49, 51, 55, 60

Smarterpix/pressmaster: Seite 1; Smarterpix/Gorodenkoff: Seite 2; Smarterpix/alex.wolf: Seite 5; Smarterpix/sevaljevic: Seite 10; Bildagentur PantherMedia /Milkos: Seite 11; Smarterpix/bit245: Seite 18; Smarterpix/serezniy: Seite 20, 40; Smarterpix/NewAfrica: Seite 21, 52; Smarterpix/Boytaro1428: Seite 30; Smarterpix/switlanasymonenko: Seite 39; Smarterpix/viki2103stock: Seite 41; Smarterpix/AndreyPopov: Seite 42; Smarterpix/joannawuk: Seite 47; Smarterpix/PhotoAdventure: Seite 54; Smarterpix/kolesnikov555: Seite 58; Smarterpix/5seconds: Seite 59; pixabay/Pezibear: Seite 57

KD Busch/MLR: Seite 3; Jan Potente/MLR: Seite 61  
lebensmittelwarnung.de/BVL: Seite 9  
shaphth.info: Seite 56 Mitte  
S+P: Seite 62, Grafiken

© 2025 Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg

Drucknummer: 5-2025-36



Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

