



Jahresbericht 2023

**ÜBERWACHUNG
LEBENSMITTEL – BEDARFSGEGENSTÄNDE – KOSMETIKA
TRINKWASSER – FUTTERMITTEL**



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

die Verbraucherschutzbehörden des Landes stellen sicher, dass Lebensmittel, Futtermittel und Trinkwasser entlang der Lebensmittelkette, auf allen Herstellungs- und Vertriebsstufen, die rechtlichen Anforderungen erfüllen. Hinzu kommen weitere Überwachungsaufgaben in den Bereichen Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse. Denn der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren, Irreführung und Täuschung ist das Hauptanliegen aller gesetzlichen Regelungen und Überwachungsmaßnahmen im Land.

Dieser Bericht zeigt die Bilanz des Jahres 2023 und gibt einen interessanten Überblick über aktuelle Trends bei Produkten sowie Kontroll- und Untersuchungsschwerpunkten. Zu vielen Beiträgen und Themen haben wir für Sie detailliertere Informationen in unserem Internetauftritt zur Verfügung gestellt.

An dieser Stelle möchte ich besonders den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung für ihren täglichen Einsatz und das große Engagement zum Wohle der Verbraucherinnen und Verbraucher im Land danken.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich eine informative und kurzweilige Lektüre des Jahresberichts 2023!



A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Peter Hauk'.

*Peter Hauk MdL
Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg*

Stuttgart, im Juli 2024



Inhaltsverzeichnis

HIGHLIGHTS 2023	Seite 6
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	
AUFBAU	Seite 8
BETRIEBSKONTROLLEN UND VOLLZUG	Seite 10
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG	Seite 20
BEDARFSGEGENSTÄNDEÜBERWACHUNG	Seite 34
KOSMETIKÜBERWACHUNG	Seite 36
ÜBERWACHUNG VON TABAKERZEUGNISSEN	Seite 40
ÖKOMONITORING	Seite 42
TRINKWASSERÜBERWACHUNG	Seite 46
FUTTERMITTELÜBERWACHUNG	Seite 50
LINKS ZU PORTALEN UND LANGFASSUNGEN	Seite 54
IMPRESSUM	Seite 55

Highlights



BIER FRISCH GEZAPFT – EIN POSITIVES FAZIT

„Getränkeschankanlagen für Bier“ wurden im Rahmen eines Projektes genauer unter die Lupe genommen. Getränkeschankanlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke nicht nachteilig beeinflusst werden durch beispielsweise Mikroorganismen, Verunreinigungen oder Gerüche. Um eine gute lebensmittelhygienische Praxis zu gewährleisten, müssen Schankanlagen daher regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden ziehen ein positives Fazit.

→ Mehr auf Seite 14



DIE „HOT-CHIP-CHALLENGE“ – EIN GEFÄHRLICHER TREND

Bei der „Hot-Chip-Challenge“ wird ein einzelner extrem scharfer Tortilla-Chip aus Mais gegessen. Die Personen sollen sich dabei filmen und dies anschließend in Social-Media-Kanälen veröffentlichen. Die „Hot Chips“ sind mit der schärfsten Chili-Sorte der Welt gewürzt. Der übermäßige Verzehr der von in Chilis enthaltenem Capsaicin kann zu ernsthaften und gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen wie Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen und Bluthochdruck. Besonders Kindern kann der extrem scharfe Chip gesundheitlich schaden. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben in Zusammenarbeit mit den Untersuchungsämtern im Land diese Produkte genauer untersucht – mit Konsequenzen!

→ Mehr auf Seite 24 – 25



DAS „FLÜSSIGE GOLD“ – GLÄNZT NICHT IMMER

Olivenöl, oft auch als das „flüssige Gold“ bezeichnet, ist sehr beliebt. Die Herstellung von Olivenöl ist allerdings aufwendig und teuer, während die Qualität stark von Umwelteinflüssen abhängig ist. Für Olivenöle der Kategorie „nativ extra“, die zu den höherpreisigen Speiseölen zählen, gibt es zudem strenge Qualitätsanforderungen. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses Speiseöl zu den TOP 10 der Lebensmittel mit Verfälschungsrisiko. Die Untersuchungen zeigen weiterhin eine hohe Beanstandungsquote.

→ Mehr auf Seite 31



CAIPIRINHA – SOMMERGENUSS MIT ODER OHNE PESTIZIDE?

Die Sonne genießen, Freunde treffen und vielleicht den ein oder anderen Cocktail trinken – das ist der Sommer. Ein Klassiker unter den Cocktails ist der aus Brasilien stammende Caipirinha. Nur 4 Zutaten braucht es für den erfrischenden Cocktail: Zuckerrohrschnaps, Rohrzucker, Limetten und Crushed Ice. Doch wie beeinflusst die Wahl der Limetten den Pestizidgehalt im Cocktail? Die Untersuchungsergebnisse sind eindeutig.

→ Mehr auf Seite 32



KERAMIKWAREN – WIE VIEL BLEI STECKT DRIN?

Auf Weihnachts- und Krämermärkten gibt es eine Vielfalt bunt bedruckter Tassen, Teller, Schüsseln und vieles mehr aus Keramik. Individuelle Keramik von kleinen Manufakturen ist im Trend. In der Glasur der Keramikwaren können jedoch Verbindungen aus Blei und Cadmium enthalten sein. Beim Kontakt mit Lebensmitteln können sich diese Schwermetalle aus der Glasur herauslösen und beim Verzehr des Lebensmittels die Gesundheit beeinträchtigen, weshalb Keramikwaren regelmäßig untersucht werden.

→ Mehr auf Seite 35



TÄTOWIERMITTEL – SIND SIE SICHER?

Seit Jahrtausenden schmücken Menschen ihren Körper mit Tätowierungen. Früher hatten Tätowierungen oft die Funktion eines „Zugehörigkeitszeichens“ oder eines rituellen Symbols. Heute hingegen liegen sie allgemein im Modetrend. Mehr als ein Drittel der Deutschen ließ sich mindestens einmal tätowieren. Umso wichtiger ist es, dass Tätowierungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher so sicher wie möglich sind. Aufgrund neuer gesetzlicher Regelungen, die seit Januar 2022 EU-weit gelten, wurden Tätowiermittel im Rahmen eines Sonderprojektes untersucht, mit negativer Bilanz.

→ Mehr auf Seite 38 – 39

Aufbau der Lebensmittelüberwachung

WER MACHT WAS IN DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG IN BADEN-WÜRTTEMBERG?

DIE ÜBERSICHT ZEIGT DIE DREI EBENEN MIT IHREN JEWEILIGEN AUFGABEN.

Oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)

Politische Führungs- und Leitungsaufgaben, Planung und Koordination auf Landesebene, landesweite Regelungen

Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet)

- Gründungspartner: MLR, Landkreistag und Städtetag
- Qualifizierungsmaßnahmen aller am gesundheitlichen Verbraucherschutz beteiligten Berufsgruppen

Landeskонтроlteam Lebensmittelsicherheit (LKL) im Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung

- Unterstützung bei Kontrollen von Großbetrieben und im Krisenfall
- Landeskontaktstelle für:
 - EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
 - Lebensmittelbetrugsfälle
 - Amtshilfeverfahren

Höhere Lebensmittelüberwachungsbehörden

4 Regierungspräsidien (RPs)

Freiburg, Karlsruhe, Stuttgart und Tübingen

- Bezirksweite Koordination und Bündelung

Stabsstelle Tiergesundheit, Tiererschutz und Verbraucherschutz (STV) im RP Tübingen

- Kompetenzzentrum zur Intensivierung und Koordinierung der staatlichen Überwachung der gesamten Lebensmittelkette
- Landeskontaktstelle Kontrolle des Internethandels

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

44 Behörden

der Stadt- und Landkreise

- amtliche Kontrollen:
 - Inspektion von Betrieben
 - Probenentnahme
- Vollzug und Maßnahmen

4 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs)

Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen, Stuttgart

- Probenplanung, -untersuchung und -begutachtung

So funktioniert die Lebensmittelüberwachung

LEBENSMITTELKONTROLLE

Vor-Ort-Behörden

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

WAS WIRD ÜBERWACHT?

- Lebensmittel
- Futtermittel
- Bedarfsgegenstände
- Tabak
- Kosmetische Mittel

VERBRAUCHERSCHAFT

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

LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Landwirtschaft – Herstellung –

Verarbeitung – Handel & Gastronomie

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

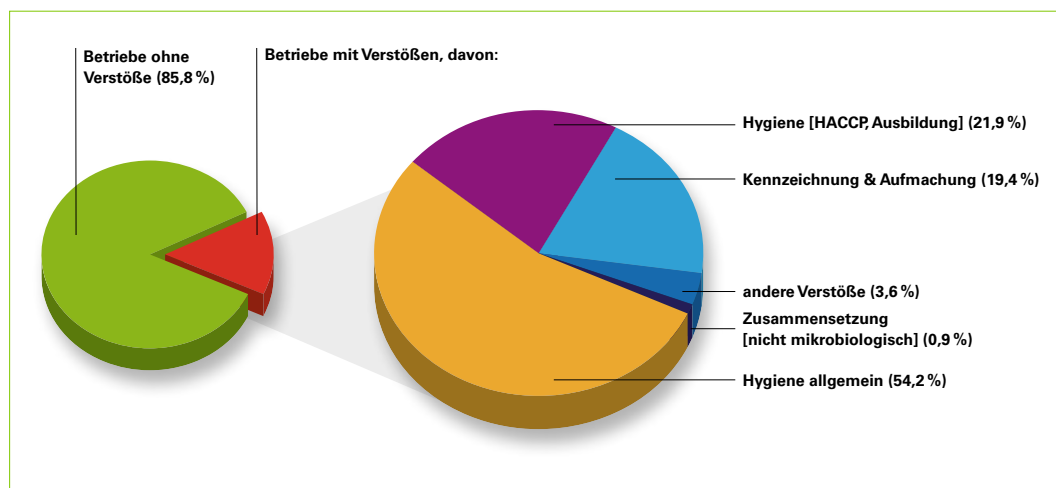
Betriebskontrollen und Vollzug

In Baden-Württemberg überwachen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise die Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“. Das Spektrum reicht von der handwerklichen Metzgerei oder dem kleinen Lieferservice bis zum Weltkonzern. Auch Betriebe, die z. B. kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse vermarkten, werden überwacht.



Aktuell sind 226.789 (Vorjahr: 227.580) Lebensmittelbetriebe erfasst, von denen im Jahr 2023 insgesamt 69.848 (Vorjahr: 66.994) kontrolliert wurden. Bei den 107.753 (Vorjahr: 103.328) Kontrollbesuchen wurden in 9.907 (Vorjahr: 9.956) Betrieben Verstöße festgestellt. Die Verantwortlichen stellen diese Mängel häufig sofort ab oder leiten freiwillige Maßnahmen ein. Andernfalls ergreift das Kontrollpersonal die notwendigen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung – bis hin zur Betriebsschließung, was 800 Mal (Vorjahr: 933) vorkam. Betriebe mit Verstößen werden in kürzeren Abständen kontrolliert, für die Verantwortlichen können Bußgelder oder Strafanzeigen und eine Veröffentlichung im Internet folgen.

ANTEIL DER BETRIEBE MIT VERSTÖßEN SOWIE ART UND ANTEIL DER VERSTÖßE



LICHT UND SCHATTEN

Neben vorbildlich und sauber arbeitenden Lebensmittelunternehmen gab es auch im Jahr 2023 gravierende Mängel, die die Lebensmittelbehörden bei Kontrollen aufgedeckt, abgestellt und geahndet haben. Nachfolgend werden einige positive und negative Beispiele aus dem Arbeitsalltag der Lebensmittelüberwachung dargestellt.

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

Auch im Jahr 2023 wurden wieder zahlreiche Feste und Veranstaltungen durchgeführt, die durchweg großen Anklang fanden und sehr gut besucht waren. Einige der Veranstaltungen sind seit Jahren etabliert, überregional bekannt und sorgen für große Besucherströme. Für eine unbeschwerte Feststimmung bei Speis und Trank führte die Lebensmittelüberwachung zahlreiche Kontrollen vor Ort durch. Die überwiegende Zahl der Stände entsprach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Mängel gab es in einigen Fällen in Bezug auf die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen der angebotenen Speisen und Getränke oder aufgrund von fehlenden Handwaschmöglichkeiten. Alle Mängel konnten zeitnah behoben werden.



BETRIEB MIT GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Bei einer Routinekontrolle der Küche einer Gemeinschaftsverpflegung zeigte sich, dass jahrelange Beratungen zum Thema Hygiene und Lebensmittelsicherheit angenommen und positiv umgesetzt wurden. Glatte und abwaschbare Möbel aus Edelstahl wurden eingebaut. Fußböden, Wände und Decken waren leicht zu reinigen, es gab separate Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern, und Lebensmittel



wurden frei von Kontamination und nachteiliger Beeinflussung gelagert sowie betriebliche Eigenkontrollen dokumentiert. So wurden ideale Voraussetzungen geschaffen, um eine gute Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.

IN DIESER KÜCHE RAUCHTE NICHT NUR DER HERD

In einer Gaststätte stießen die Lebensmittelkontrolleure auf zahlreiche Hygieneverstöße. Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nutzbar. Eine Grundreinigung und Instandhaltungsmaßnahmen hatten offensichtlich schon längere Zeit nicht mehr stattgefunden. Während der Kontrolle wurde in der Küche eine brennende Zigarette vorgefunden. Der Kühlschrank und weitere Gegenstände wiesen zahlreiche Brandflecken auf, die darauf schließen ließen, dass in der Küche des Betriebs schon häufiger geraucht worden war. Die Behörde ordnete die sofortige Behebung aller Hygienemängel an. Bei der zeitnahen Nachkontrolle waren noch nicht alle Mängel beseitigt, so dass eine weitere zeitnahe Nachkontrolle notwendig war. Gegen die Verantwortlichen wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet.



SCHADNAGERBEFALL IN EINER GASTSTÄTTE

Bei der Routinekontrolle einer Gaststätte stellten die Lebensmittelkontrolleure einen massiven Schadnagerbefall fest. In den Lagerräumen der Gaststätte fanden sich große Mengen der Hinterlassenschaften der Tiere. Viele Packungen der vorrätig gehaltenen Lebensmittel wiesen Bisspuren auf und mussten entsorgt werden. Der Betrieb wurde für eine Grundreinigung geschlossen und ein Bußgeldverfahren seitens der Lebensmittelüberwachung eingeleitet.



KAKERLAKEN IM LIEFERGERICHT

Ein Verbraucher gab ein Liefergericht mit einer halben Kakerlake als Beschwerdeprobe ab. Die Lebensmittelüberwachung kontrollierte deshalb unmittelbar danach die betroffene Gaststätte und stellte einen massiven Schädlingsbefall mit zahlreichen toten und lebendigen Schaben fest. Diese befanden sich an den Wänden, im Reiskocher, in der Spülmaschine, in den Regalen und im Vorratsbehälter für Reis sowie zerquetscht am Gefrierruhendeckel und im Salzvorrat.

Die Behörde ordnete an, umgehend einen Schädlingsbekämpfer zu organisieren. Sie untersagte zudem das Inverkehrbringen aller Lebensmittel, die unter den angetroffenen Bedingungen hergestellt, behandelt oder verarbeitet worden sind, und leitete ein Bußgeldverfahren ein. Zudem erfolgte eine Veröffentlichung im Portal Verbraucherinfo-BW. Die betroffenen Bereiche wurden umgehend ausgeräumt, gereinigt und teilweise renoviert. Bei der Nachkontrolle wurde der Nachweis des Hygieneservice und der Schädlingsbekämpfung vorgelegt. Zukünftig erfolgt eine engmaschige Überwachung des Betriebes.



ABGELAUFENES VERBRAUCHSDATUM

Über eine Verbraucherbeschwerde erfuhr die Lebensmittelüberwachung, dass in einem Lebensmittelgeschäft im Kühlregal bei „Graved Lachs“ das Verbrauchsdatum abgelaufen war. Die Lebensmittel-

kontrolleure fanden im Kühlregal des Betriebs tatsächlich mehrere Packungen „Graved Lachs“, deren Verbrauchsdatum schon drei Tage abgelaufen war. Lebensmittel sind nach Ablauf des Verbrauchsdatums als nicht mehr sicher anzusehen und dürfen daher nicht mehr in den Verkauf gebracht werden. Deshalb wurde der Sachverhalt als Verdacht einer Straftat an die Staatsanwaltschaft abgegeben. Die Verantwortlichen wurden aufgefordert, ihre Eigenkontrollen in Bezug auf Lebensmittel mit Verbrauchsdatum zu verstärken und diese künftig rechtzeitig aus dem Verkaufsregal zu nehmen.



ÜBERPRÜFUNG VON GETRÄNKESCHANKANLAGEN FÜR BIER

Ein Kontrollprojekt im Jahr 2023 nahm „Getränkeschankanlagen für Bier“ genauer unter die Lupe. Getränkeschankanlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke nicht nachteilig beeinflusst werden können. Eine nachteilige Beeinflussung kann z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, stark schwankende Temperaturen und Witterungseinflüsse entstehen. Um eine gute lebensmittelhygienische Praxis zu gewährleisten, müssen Schankanlagen daher regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Bei den durchgeführten Kontrollen fielen einige Hygiene- und Dokumentationsmängel auf, die jedoch nicht so gravierend waren, dass sie zu einer Stilllegung der jeweiligen Zapfanlage führten. Die betroffenen Gastronomiebetriebe erhielten Mängelberichte und mussten die Mängel zeitnah beheben.



HOPFEN UND MALZ – „GOTT ERHALTS“

Bei der Kontrolle einer kleinen Brauerei fand die zuständige Lebensmittelüberwachung erhebliche bauliche und massive hygienische Missstände vor. An allen Wänden und stellenweise auf dem Fußboden war ein kräftiger Schwarzsimmelbefall feststellbar. Die Oberfläche der Walze in der Schrotmaschine war komplett verrostet. Auch das im Silo gelagerte Gerstenmalz war hochgradig mit unterschiedlichen Schädlingen wie Motten und Käfern besiedelt. Das Herstellen und Inverkehrbringen von Bier wurde aus diesen Gründen untersagt. Der Inhaber der Brauerei wurde aufgefordert, das gesamte bereits gebraute Bier in den Biertanks, welches aus dem mit Schädlingen befallenen Gerstenmalz hergestellt worden ist, zu entsorgen. Ebenso war das befallene Gerstenmalz zu entsorgen und das Silo anschließend fachgerecht zu reinigen.



Zwei Monate später wurde die Brauerei erneut kontrolliert. Hierbei wurden Verdachtsproben der Biersorten Pils und dunkles Bier aus den Biertanks, das daraus abgefüllte Flaschenbier sowie das Gerstenmalz aus dem Silo entnommen. Das CVUA Karlsruhe erhielt die Proben zur Untersuchung und Beurteilung.



Hier reichte eine rein optische Überprüfung des Gerstenmalzes bereits aus: Mottengespinste waren auf Anhieb sichtbar und Käfer ließen auch nicht lange auf sich warten.

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung war ebenfalls fatal. Im Pils aus dem Tank und im Flaschenbier waren Verderbniskeime (Pseudomonaden) nachweisbar, die im Bier normalerweise sehr selten anzutreffen sind. Möglicherweise hatten sich einzelne dieser Bakterien in Proteinresten, wie sie beispielsweise in Verschmutzungen vorhanden sein können, angesiedelt und vermehrt.

Die Untersuchung des dunklen Biers aus einem anderen Tank ergab ebenfalls inakzeptable Werte. Darin waren Bierverderber in sehr großer Menge vorhanden. Die nachgewiesenen Keime kommen vor allem bei hygienischen Mängeln in Rohren und Schläuchen des flüssigkeitsleitenden Systems vor. Sie gehören im Gegensatz zu Pseudomonaden zu den Bakterienarten, die perfekt an das Milieu im Bier angepasst sind und dort auch wachsen können.

Aufgrund der festgestellten Mängel und der Untersuchungsergebnisse wurde daher ein Ordnungswidrigkeitsverfahren gegen den Inhaber der Brauerei eingeleitet. Zudem erfolgte eine Veröffentlichung im Portal Verbraucherinfo-BW. Die Brauerei braut inzwischen nicht mehr.



NOROVIREN ZUM FRÜHSTÜCK

i **Noroviren** sind hochinfektiöse Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen. Sie sind sehr leicht übertragbar, sowohl direkt von Mensch zu Mensch als auch indirekt über Lebensmittel und Gegenstände. Sie führen nach einer kurzen Inkubationszeit von ca. 12 bis 48 Stunden zu den typischen Symptomen: Übelkeit und massives Erbrechen, begleitet von sehr starkem Durchfall und Bauchschmerzen.

Die Lebensmittelüberwachung erreichte eine Verbraucherbeschwerde, bei der eine schwangere Frau angab, dass sie nach einem Frühstück in einem kleinen Café an Übelkeit, Bauchschmerzen und Erbrechen litt. Das zuständige Gesundheitsamt ermittelte, dass insgesamt 9 Personen an Gastroenteritis erkrankt waren, nachdem sie in diesem Café gefrühstückt hatten. Daraufhin führten Lebensmittelkontrolle und Gesundheitsamt umgehend eine gemeinsame Betriebskontrolle durch. Hierbei wurden einige Mängel in der Basishygiene festgestellt, unter anderem ein nicht funktionsfähiges Handwaschbecken.

Zusätzlich wurden von wenigen in Frage kommenden, noch vorhandenen Lebensmitteln und von Oberflächen im Küchen- und Sanitärbereich Proben genommen, die auf verschiedene pathogene Viren und Bakterien untersucht wurden.

Im weiteren Verlauf konnten in Stuhlproben von 3 der Erkrankten Noroviren nachgewiesen werden, die als häufige Auslöser für Gastroenteritiden bekannt sind.

Auch das CVUA Stuttgart fand auf 2 der Tupferproben aus dem Toilettenbereich und vom Arbeitstisch in der Küche Noroviren, so dass davon ausgegangen werden musste, dass sich die Gäste dieses Cafés tatsächlich über kontaminierte Lebensmittel infiziert hatten. Daher erfolgte eine Anzeige an die Staatsanwaltschaft.

AUSFÜHRLICHER BERICHT

www.ua-bw.de



LEBENSMITTELKONTROLLE IM WORLD WIDE WEB

Seit Jahren wächst der Marktanteil des Onlinehandels auch bei Lebensmitteln jeglicher Art. Dies stellt die Überwachungsbehörden vor besondere Herausforderungen. Viele digitale Anbieter von Lebensmitteln verfügen über keine eigenen Lager- oder Betriebsräume. So war die Probenahme von Lebensmitteln bei reinen Onlineshops bisher rechtlich und praktisch nur eingeschränkt möglich. Diesen eher „blinden Fleck“ beseitigte die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg nun: Nach einem erfolgreichen Pilotprojekt zum Probenahmeverfahren für Internetproben im Jahr 2022 konnte die Stabsstelle Tiergesundheit, Tierschutz und Verbraucherschutz (STV) im Regierungspräsidium ab September 2023 die anonyme Beschaffung amtlicher Proben starten.

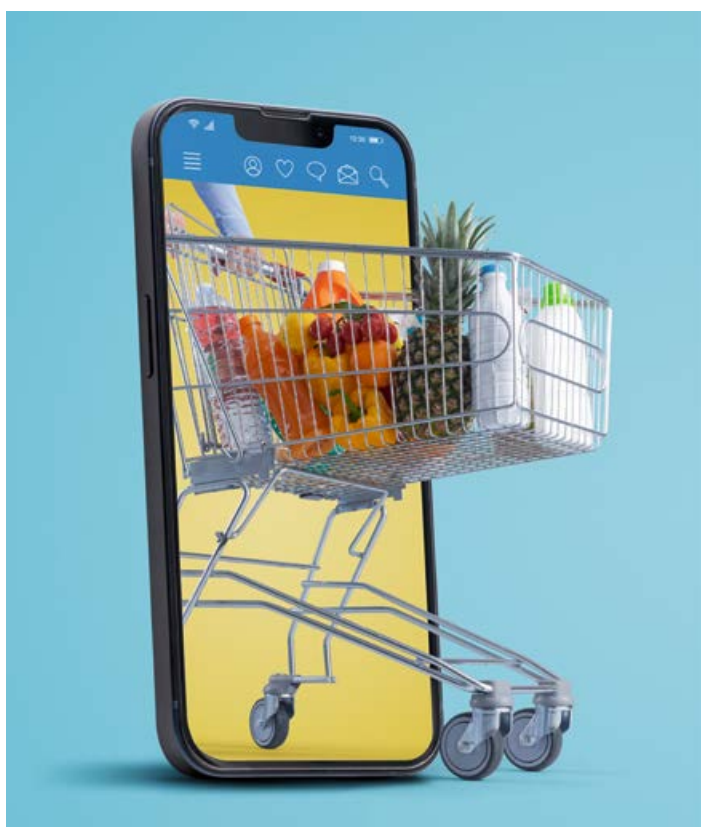
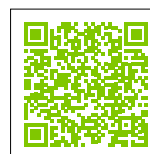
Landesweit erhoben die Behörden im Jahr 2023 risikoorientiert 219 Internetproben. Dabei handelte es sich sowohl um anonyme Beschaffungen von Internetproben als auch um Probenahmen vor Ort direkt bei den Internetanbietern. Die meisten Internetproben waren bei der Untersuchung in den CVUAs auffällig, die Beanstandungsquote lag bei ca. 80 %. Häufig war die Kennzeichnung mangelhaft, einige Proben waren

jedoch auch aufgrund ihrer Zusammensetzung auffällig. Bei 4 kühlpflichtigen Produkten erfolgte die Lieferung der online bestellten Proben direkt an den untersuchenden CVUAs. In allen Fällen wurde die Kühlkette nicht eingehalten.

Neben Lebensmitteln wurden auch kosmetische Mittel (KM), Bedarfsgegenstände (BG) und Tabakwaren aus dem Internethandel beprobt und untersucht – ebenfalls mit sehr hohen Beanstandungsquoten von 89 % bei KM bzw. 85 % bei BG.

Die hohen Beanstandungsquoten zeigen, dass der Internethandel künftig ein wichtiger Bestandteil der zeitgemäßen Lebensmittelüberwachung sein muss, um den Verbraucherschutz auch im digitalen Umfeld zu verbessern.

**WEITERE
INFORMATIONEN**
www.rp.baden-wuerttemberg.de



LANDESKONTROLLTEAM

Das Landeskonsortium Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg (LKL BW) ist ein interdisziplinär zusammengesetztes Team, das landesweit die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden unterstützt.

EU-WEITE ZUSAMMENARBEIT

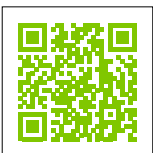
Das LKL BW ist die Landeskontaktstelle für das Alert and Cooperation Network (ACN):

- Über das EU-Schnellwarnsystem RASFF werden Meldungen über Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht, behördenintern ausgetauscht.
- Daneben ermöglicht das Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC) einen Informationsaustausch, auch wenn kein Gesundheitsrisiko festgestellt wurde.
- Die Informationen zu Betrug in der Agrar- und Lebensmittelkette werden über das Netzwerk für Lebensmittelbetrug (FF) ausgetauscht.

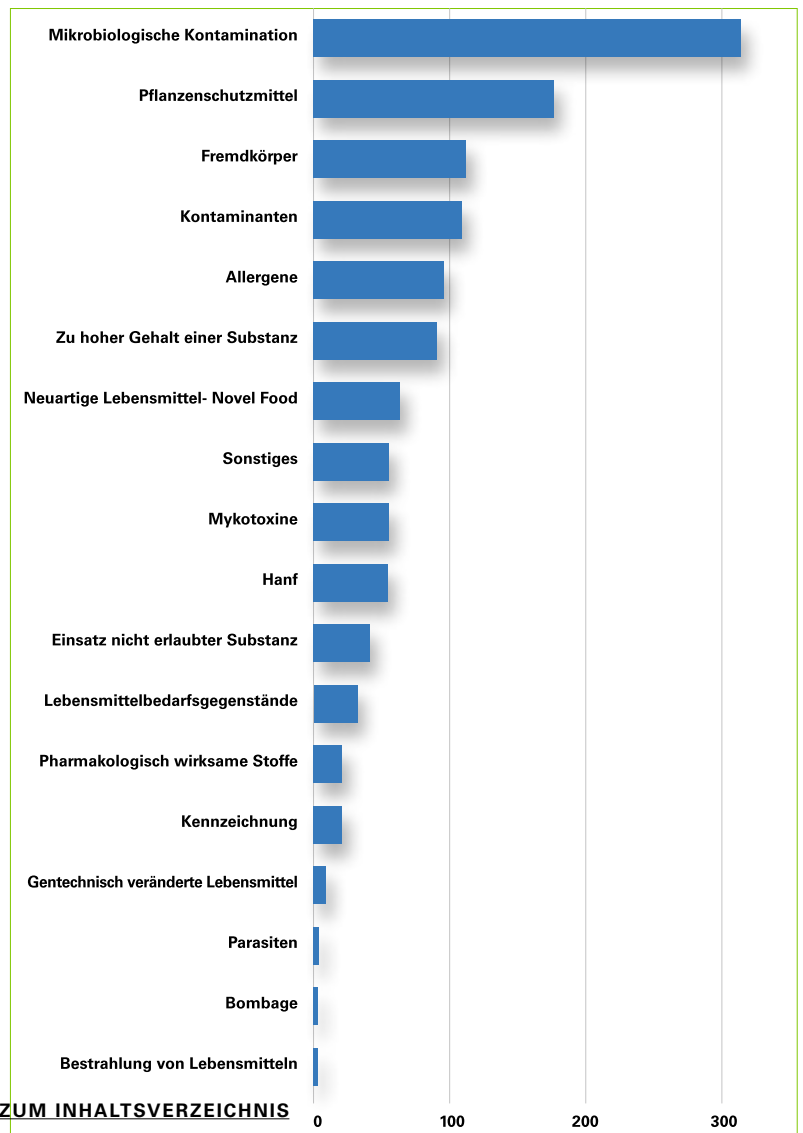
Im Jahr 2023 sind insgesamt 1.331 RASFF-Meldungen eingegangen. Da eine Meldung meist zu mehreren Folgemeldungen führt, hatte die Kontaktstelle in der Summe 7.712 Einzelmeldungen zu bearbeiten. Etwa 93 % der RASFF-Meldungen entfallen auf Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände. Der häufigste Grund für eine Schnellwarnmeldung war im Jahr 2023 eine mikrobiologische Kontamination, gefolgt von Pflanzenschutzmitteln, Fremdkörpern und Kontaminanten.

Bei den 78 RASFF-Meldungen, die sich auf Futtermittel bezogen, war der häufigste Grund eine Belastung mit Salmonellen. Betroffen waren in erster Linie Nebenprodukte (Presskuchen) von Ölsaaten wie Sonnenblume, Raps oder Soja, sowie Ergänzungsfuttermittel und Hundekauartikel. Weitere Gründe waren Kontaminanten und Pflanzenschutzmittel.

**AUSFÜHRLICHE
INFORMATIONEN**
www.lkl.lgl-bw.de



KATEGORISIERUNG DER MELDUNGEN (LEBENSMITTEL UND BEDARFSGEGENSTÄNDE)



LANDESWEITE ZUSAMMENARBEIT – PROJEKT „RÜCKVERFOLGBARKEIT ZUR HERKUNFT UND ECHTHEIT VON HONIG“

Honig gehört zu den Lebensmitteln, die in den letzten Jahren immer wieder gefälscht wurden, wie durch Vermischen mit industriell hergestellten Zuckersirupen oder der falschen Angabe der geografischen Herkunft.



Im Jahr 2023 wurden 30 Honige von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden erhoben und vom Zentrallabor für Honig am CVUA Freiburg untersucht. Die Untersuchungsziele waren die Überprüfung auf die regionale bzw. nationale Herkunft, auf die trachtspezifische Echtheit sowie auf Nachweis einer Verfälschung der Honige mit Fremdzucker. Zudem wurden die allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben der Proben geprüft.

Im Rahmen der umfangreichen Untersuchungen waren keine Verfälschungen der Honige mit Fremdzuckern feststellbar. Jedoch wurden 2 Proben als irreführend beurteilt, da der stark erhöhte Gehalt an Hydroxymethylfurfural auf ein höheres Alter hinwies als das Mindesthaltbarkeitsdatum vorgab. Eine weitere Irreführung war aufgrund der Bewerbung mit Selbstverständlichkeiten festzustellen. Bei dieser

Probe bewarb der Imker den Honig regelwidrig als „Echter“ deutscher Bienenhonig. Bei einem weiteren Honig wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Zusätzlich führte das LKL BW zusammen mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden und den Sachverständigen des CVUA Freiburg lebensmittelrechtliche Kontrollen in 3 Imkereien durch. Alle 3 Betriebe hatten Mängel in der Rückverfolgbarkeit, da die Auslieferungen an die Kunden nicht eindeutig identifiziert werden konnten. In einem Betrieb wurden erhebliche bauliche und hygienische Mängel in den Produktions- und Lagerräumen festgestellt. Bei den anderen beiden Kontrollen waren nur geringfügige Abweichungen in Bezug auf Sauberkeit, Instandhaltung und Dokumentation festzustellen.

**WEITERE
INFORMATIONEN**
www.lkl.lgl-bw.de

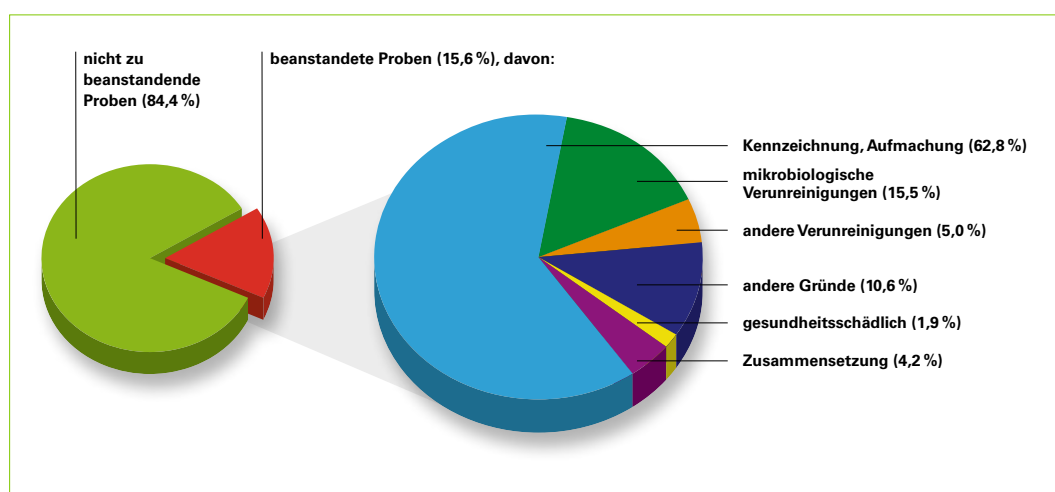


Untersuchung von Lebensmitteln



Die Untersuchungen von Lebensmitteln führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart (www.ua-bw.de) durch. Sie untersuchten 2023 insgesamt 41.236 Lebensmittel (Vorjahr: 40.716) und 1.616 Weine (Vorjahr: 1.584). Dabei setzten sie physikalische, chemische, instrumentell-analytische und mikrobiologische Methoden ein. Von diesen insgesamt 42.852 untersuchten Proben wurden 6.703 beanstandet (entspricht 15,6 %; Vorjahr: 15,8 %). Über die Gründe für die Beanstandungen gibt die nachfolgende Grafik eine Übersicht.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE

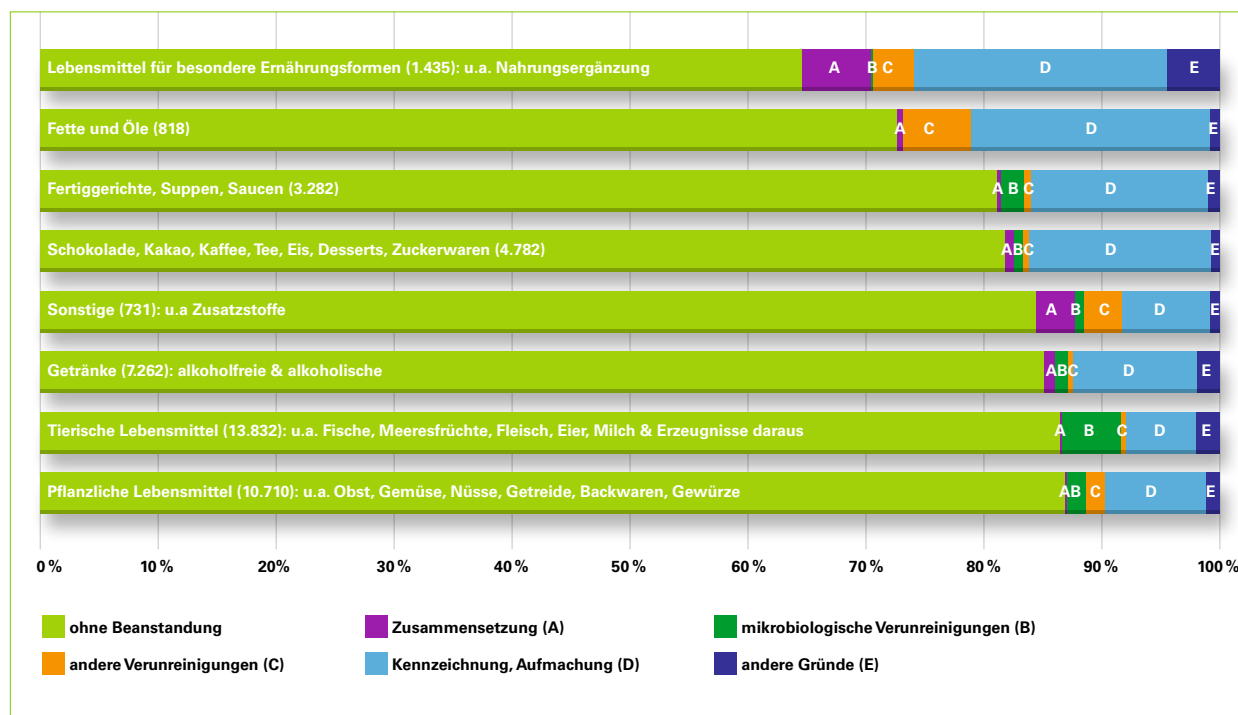


Von allen untersuchten Lebensmittelproben wurden wie im Vorjahr 0,3 % als gesundheitsschädlich eingestuft. Beispiele dazu sind auf den nächsten beiden Seiten beschrieben.

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 (64,1 % der Proben), während Säuglings- und Kleinkinderernährung eine geringere Beanstandungsquote von 19,8 % aufwies. Auch Konfitüren (50 %), Spirituosen (28,3 %) und Fette und Öle (27,4 %) wurden oft beanstandet. Dagegen gehörten die Beanstandungsquoten bei Frischobst (2,3 %), Kaffee (2,4 %) oder Frischgemüse (3,6 %) zu den niedrigsten. Mikrobiologische Verunreinigungen führten bei einem Drittel der tierischen Lebensmittel zu Beanstandungen.



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL GESAMT), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



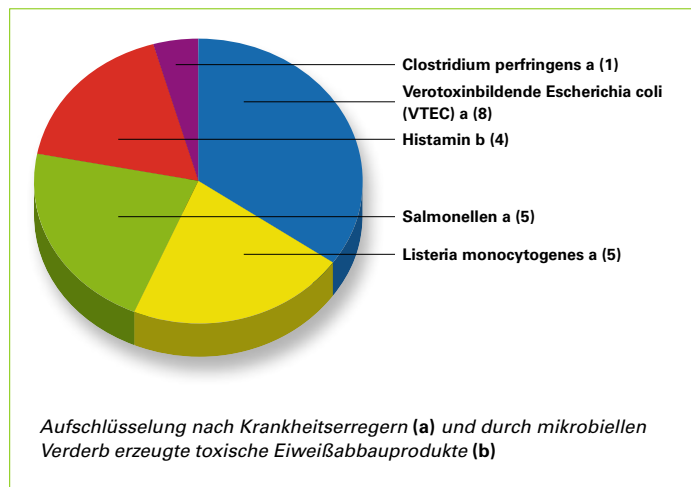
UNSICHERE LEBENSMITTEL

MIKROBIOLOGISCHE URSACHEN

Die CVUAs untersuchten im Jahr 2023 insgesamt 12.444 Proben auf mikrobiologische Parameter und beanstandeten 1.225 dieser Proben (9,8%). 9.338 der Proben waren Planproben, entnommen nach risiko-orientiertem Probenplan, und 3.106 Anlassproben, die wegen eines Verdachtes auf Verderb, aufgrund einer Verbraucherbeschwerde oder im Zusammenhang mit mutmaßlich lebensmittelbedingten Erkrankungen erhoben worden waren. Die Beanstandungsquote lag bei den Planproben bei 8,1 % und bei den Anlassproben erwartungsgemäß höher bei 15,0%.



ANZAHL DER MIKROBIELLEN URSACHEN FÜR GESUNDHEITSSCHÄDLICHE LEBENSMITTEL



23 Proben (0,2 %) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, darunter überwiegend Lebensmittel tierischer Herkunft, u. a. Roast Beef, Rohwurst, Käse und Lachs sowie wenige pflanzliche Lebensmittel wie Salat, Oliven, Moringa und Tahini. In den betreffenden verzehrfertigen Lebensmitteln wurden Lebensmittelinfektions- oder -intoxikationserreger sowie toxische Eiweißabbauprodukte durch mikrobiellen Verderb nachgewiesen (siehe Grafik).

AUSFÜHRLICHER BERICHT

www.ua-bw.de



PRODUKTE MIT CANNABIDIOL (CBD) BOOMEN NACH WIE VOR

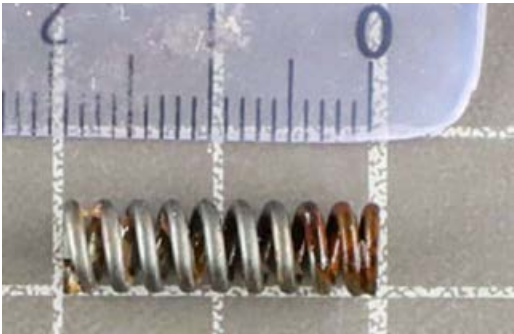
Auf dem Markt erscheinen ständig neue Produkte mit CBD, die als neuartige Lebensmittel eingestuft werden und ohne Zulassung nicht verkauft werden dürfen. Der Erfinderreichtum der CBD-Unternehmen ist groß. Kaum wird ein Produkt vom Markt genommen, taucht ein neues unter anderem Namen auf.

Im Jahr 2023 wurden insgesamt 35 Proben aufgrund zu hoher CBD-Gehalte als gesundheitsschädlich beurteilt, darunter hauptsächlich CBD-Öle. Diese hohe Zahl im Vergleich zum Vorjahr (2) ist auf eine neue Beurteilungspraxis zurückzuführen, die auf der aktuellen Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit basiert.



ALLE JAHRE WIEDER – FREMDKÖRPER IN LEBENSMITTELN!

Immer wieder finden Verbraucherinnen und Verbraucher in Lebensmitteln ekelerregende oder sogar gefährliche Fremdkörper und wenden sich damit an die Lebensmittelkontrolle. Ursächlich dafür können fehlerhafte und nicht ausreichend kontrollierte Produktionsprozesse sein. Besonders scharfkantige Fremdkörper können eine Gesundheitsgefahr darstellen. Lebensmittel, die diese enthalten, sind häufig der Grund für öffentliche Rückrufe und Schnellwarnungen.



Im Jahr 2023 beurteilten die CVUAs 24 Proben aufgrund von Fremdkörpern als gesundheitsschädlich. Darunter befanden sich beispielsweise ein vermutlicher Schweinezahn im Schwartenmagen, eine Metalldruckfeder im Joghurt, ein Angelhaken im Stockfisch oder ein spitzes Holzstück im Fertiggericht.



WEITERE INFORMATIONEN

Ein kurioser Fall einer Beschwerdeprobe ist beschrieben in der „Langfassung Lebensmittelüberwachung“



HOT-CHIP-CHALLENGE – EINE GEFÄHRLICHE HERAUSFORDERUNG

Meisterschaften im Scharfessen sind nicht neu. Im Jahr 2023 hat der Trend mit der „Hot-Chip-Challenge“ in den sozialen Medien einen neuen und sehr gefährlichen Hype erfahren.



i **Was ist die „Hot-Chip-Challenge“?**
Bei der „Hot-Chip-Challenge“ wird ein einzelner extrem scharfer Tortilla-Chip aus Mais gegessen. Die Personen sollen sich dabei filmen und dies anschließend in Social-Media-Kanälen veröffentlichen. Die „Hot Chips“ sind mit der schärfsten Chili-Sorte der Welt gewürzt. Sie haben einen Schärfegrad von über 2.000.000 Scoville. Zum Vergleich: Eine Tabasco-Soße hat zwischen 1.600 und 5.000 Scoville.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden des Landes erhoben verschiedene Produkte, die bei der „Hot-Chip-Challenge“ verwendet wurden. Die CVUAs untersuchten diese Proben und beurteilten sie als gesundheitsschädlich. Die betroffene Ware wurde am Verkaufsort aus dem Verkehr genommen und für die Vorlieferanten in Deutschland zuständigen Behörden informiert, damit dort weitere Maßnahmen ergriffen werden konnten. In ganz Deutschland kam es daraufhin zu Rückrufen und zu Verkaufsverboten.

AUSFÜHRLICHER BERICHT

www.mlr.baden-wuerttemberg.de



WEITERE INFORMATIONEN

www.bfr.bund.de



WELCHE RISIKEN SIND DAMIT VERBUNDEN?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weist auf ernsthafte gesundheitliche Beeinträchtigungen hin, die bei übermäßigem Verzehr des in Chilis enthaltenen Capsaicin auftreten können. In der Vergangenheit wurden laut BfR immer wieder Fälle bekannt, bei denen unerwünschte Wirkungen wie Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen und Bluthochdruck beobachtet wurden. Besonders Kindern kann der extrem scharfe Chip gesundheitlich schaden. Das BfR rät, bei Lebensmitteln, in denen eine hohe Menge an Capsaicin vorhanden ist sowie bei großen Mengen extrem scharfer Chilisaucen und Chiliextrakten vorsichtig zu sein.

„HOT GVO CHIPS“: GENTECHNISCH VERÄNDERTER MAIS IN MAISCHIPS

i **Wie muss die Kennzeichnung erfolgen?**
 Lebensmittel aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) unterliegen in der EU einem Zulassungsverfahren. Bestandteile von zugelassenen GVO von mehr als 0,9% in einem Lebensmittel müssen speziell gekennzeichnet werden. Bei einem verpackten Lebensmittel mit Zutatenverzeichnis muss nach der Bezeichnung der Zutat der Zusatz „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (gefolgt von der Bezeichnung der Zutat) hergestellt“ erfolgen. Auch Anteile unter 0,9% können kennzeichnungspflichtig sein, wenn nicht gezeigt werden kann, dass sie „zufällig“ oder „technisch unvermeidbar“ sind.



Aufgrund des Hypes rund um die „Hot-Chip-Challenge“ nahm das CVUA Freiburg im Jahr 2023 „Hot Chips“ auch mit Blick auf gentechnisch veränderte (gv) Maisprodukte genauer unter die Lupe.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Insgesamt untersuchte das CVUA Freiburg 71 Maisprodukte auf GVO. 3 Proben unterschiedlicher Chargen eines blau eingefärbten, scharf schmeckenden Maischips-Erzeugnisses enthielten fast ausschließlich gv-Mais in hohen Anteilen weit über dem Kennzeichnungsschwellenwert. Es handelte sich dabei jeweils um gv-Mais, der in der EU für Lebensmittel zugelassen ist. Allerdings fehlte in der Produktkennzeichnung im Zutatenverzeichnis die entsprechende Kennzeichnung. Bei einer weiteren Probe des Produktes war eine GVO-Kennzeichnung vorhanden, allerdings wurde sie nicht korrekt vorgenommen. In einer weiteren Probe waren Spurenanteile von für Lebensmittel zugelassenem gv-Mais nachweisbar, auch hier handelte es sich um Maischips. Bei allen übrigen 67 Proben von Maisprodukten waren selbst Spuren von gv-Mais nicht nachweisbar.

Aufgrund dieser auffälligen Maischips-Proben hat der Anteil positiver Proben auf Maisbasis mit 5,6% gegenüber dem Vorjahr (2%) etwas zugenommen.

**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



PROZESSKONTAMINANTEN IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNÄHRUNG – EIN POSITIVER TREND



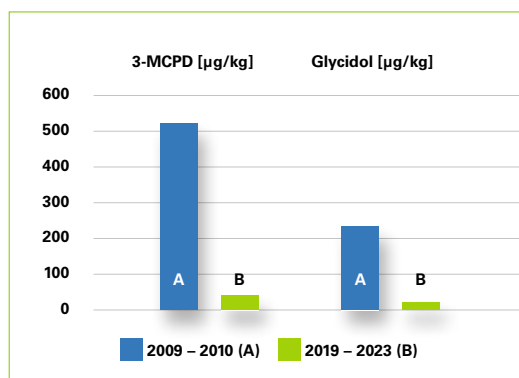
Die CVUAs Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart untersuchen regelmäßig Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder auf Prozesskontaminanten. In den Jahren 2019 bis 2023 analysierten sie insgesamt 739 Proben auf trans-Fettsäuren, Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Acrylamid, 3-Monochlorpropanol (MCPD)- und Glycidylester sowie Furane.

i **Prozesskontaminanten** sind unerwünschte, potenziell schädliche Nebenprodukte. Sie bilden sich während der Herstellung von Lebensmitteln wie beim Trocknen, Räuchern, Raffinieren und Erhitzen bei hohen Temperaturen.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Freiburg untersuchte 278 Proben auf ihren Gehalt an trans-Fettsäuren. Alle Proben lagen deutlich unterhalb des festgelegten Höchstgehaltes. Erfreulich waren auch die Ergebnisse der Untersuchung auf PAK. In keiner der 51 Proben waren die in der VO (EU) 2023/915 geregelten 4 PAK nachweisbar.

VERGLEICH DER DURCHSCHNITTLICHEN 3-MCPD- UND GLYCIDYLESTER GEHALTE



Bezüglich Acrylamid sowie 3-MCPD- und Glycidyl-Ester zeichnete sich in den letzten Jahren ebenfalls ein positiver Trend ab. Das CVUA Stuttgart untersuchte 153 Proben auf Acrylamid. Nur in 5 Proben (3 %) war der geltende Richtwert geringfügig überschritten. Alle 93 auf 3-MCPD- und Glycidyl-Ester untersuchten Proben hielten die Höchstgehalte ein. Im Vergleich zu früheren Untersuchungen ist der durchschnittliche Gehalt stark gesunken.

Das CVUA Karlsruhe nahm Furane genauer unter die Lupe, für die derzeit noch keine Höchstmengen oder Richtwerte festgelegt sind. Die aktuellen Untersuchungen zeigten im Vergleich zu den

Ergebnissen aus dem Jahr 2010 eine niedrigere Furan-Belastung. Damit setzt sich der positive Trend auch bei diesem Prozesskontaminant fort. Dazu trugen ein erhöhtes Bewusstsein der Hersteller und die damit verbundene Umstellung der Herstellungsprozesse bei.

AUSFÜHRLICHER BERICHT

www.ua-bw.de



NUR DAS BESTE FÜRS KIND? – NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL FÜR DIE KLEINSTEN GEBEN ANLASS ZU GROSSEN BEDENKEN

Nahrungsergänzungsmittel ergänzen mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen wie z. B. Milchsäurebakterien die herkömmliche Ernährung. Sie werden in Form von Tropfen, Tabletten, Kapseln oder Pulvern abgegeben. Solche Produkte gibt es auch speziell für Kinder – explizit auch für Säuglinge und Kleinkinder, allerdings fehlen hier konkrete Regelungen für diese empfindliche Zielgruppe.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Karlsruhe untersuchte zwischen 2021 und 2023 insgesamt 31 Nahrungsergänzungsmittel für Kinder. 19 Proben (61 %) waren dabei explizit für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt.

Alle Proben waren nicht verkehrsfähig. Gründe hierfür waren neben der irreführenden Aufmachung darin enthaltene nicht zugelassene Zusatzstoffe.

Häufig schöpften Nährstoffmengen in den Proben die Werte für eine angemessene Zufuhr in den entsprechenden Altersgruppen vollständig aus oder lagen darüber. Bei 3 Produkten erreichte oder überschritt die zugesetzte Folsäure zudem die als sicher bewerteten Tageshöchstmengen. Von einer akuten Gesundheitsgefahr durch die Produkte ist zwar nicht auszugehen, eine überhöhte Zufuhr an Nährstoffen sollte jedoch insbesondere bei jungen Kindern vermieden werden. Bei 6 Proben (19 %) wurden zudem von den

Verpackungsangaben abweichende Vitamingehalte festgestellt.

Aufgrund dieser Ergebnisse brachte das Land dieses Thema bei der Verbraucherschutzministerkonferenz ein, die den Bund aufforderte, möglichst zeitnah klarstellende konkrete Regelungen zu Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder zu schaffen.



i **Fazit:** Von Nahrungsergänzungsmitteln für Säuglinge und Kleinkinder ist grundsätzlich abzuraten. Stattdessen sollte man auf natürliche Nährstoffquellen und eine ausgewogene Ernährung setzen. Sofern die Unterversorgung eines Nährstoffs befürchtet wird, sollte man ärztlichen Rat einholen.

**AUSFÜHRLICHE
BERICHTE**

www.ua-bw.de



MYKOTOXINE IN OBST- UND GEMÜSEPRODUKTEN

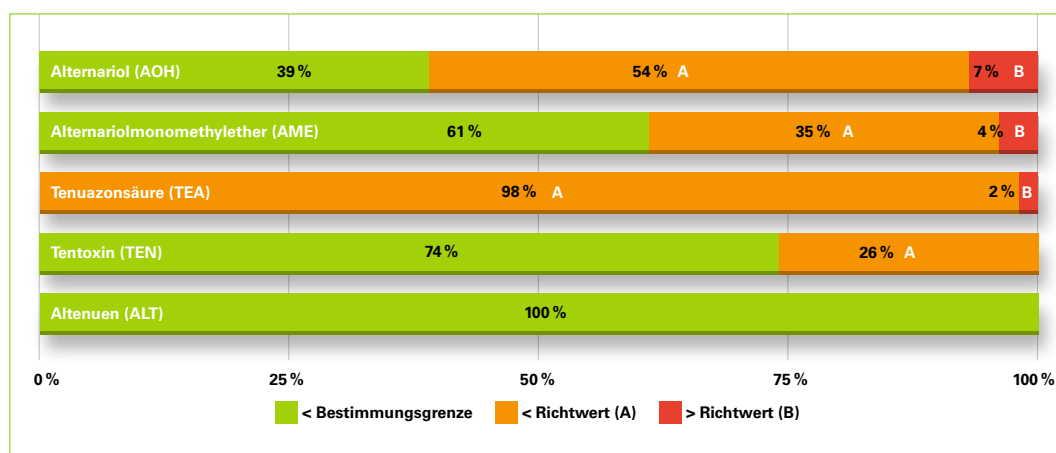
Jedes Jahr untersucht das CVUA Sigmaringen eine breite Palette an pflanzlichen Lebensmitteln auf Mykotoxine. Neben Getreide, Nüssen und Produkten daraus stehen auch Obst- und Gemüseprodukte im Fokus. Zum Untersuchungsspektrum gehören die Mykotoxine Aflatoxin B1, B2, G1 und G2, Ochratoxin A (OTA), Alternariatoxine sowie Patulin.

IN ALLER MUNDE – ALTERNARIATOXINE IN TOMATENPRODUKTEN

Im Jahr 2023 nahm das CVUA Alternariatoxine in Tomatenprodukten genauer unter die Lupe. Hierzu existieren derzeit keine Höchstgehalte, sondern lediglich EU-weit empfohlene Richtwerte für verarbeitete Tomatenerzeugnisse. Insgesamt überschritten 3 der 46 untersuchten Proben (7 %) die Richtwerte für Alternariatoxine.

i Was sind Mykotoxine?
Schimmelpilze können entweder Pflanzen bereits beim Wachstum auf dem Feld oder Lebensmittel bei der Verarbeitung und Lagerung befallen. Unter bestimmten Bedingungen bilden sie Stoffe, die schon in geringen Konzentrationen giftig auf Mensch und Tier wirken können. Diese Stoffe werden Mykotoxine, also Schimmelpilzgifte, genannt und können Lebensmittel kontaminieren, also verunreinigen. Deshalb legte der EU-Gesetzgeber für verschiedene dieser Stoffe Höchstgehalt fest oder plant die Festlegung von Höchstmengen.

ERGEBNISSE DER UNTERSUCHUNG VON ALTERNARIATOXINEN UND TOMATENPRODUKTEN



**AUSFÜHRLICHE
BERICHTE**
www.ua-bw.de



Werden diese Richtwerte überschritten, empfiehlt das CVUA den Lebensmittelüberwachungsbehörden beim Lebensmittelunternehmer die Ursachen für die erhöhten Gehalte zu ermitteln.

Andere Mykotoxine wie Aflatoxine oder Ochratoxin A waren in den Proben der Tomatenerzeugnisse selten oder nur in geringen Gehalten bestimmbar. Demnach ist bei Tomatenprodukten besonders die Kontamination mit Alternariatoxinen von Bedeutung.

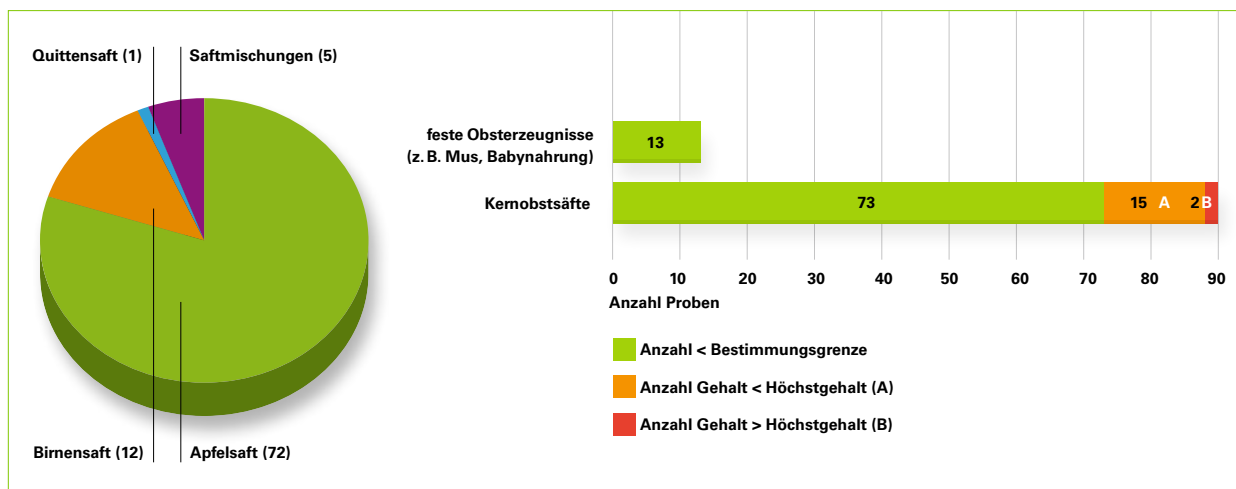
KEIN MYKOTOXINPROBLEM – PATULIN IN KERNOBSTPRODUKTEN

Belastetes Kernobst, vor allem der Apfel, ist die wichtigste Kontaminationsquelle für Patulin. Deshalb werden Kernobsterzeugnisse wie Apfelmus, Obstzubereitungen für Säuglinge und vor allem Kernobstsäfte regelmäßig auf dieses Mykotoxin untersucht.

Im Jahr 2023 untersuchte das CVUA 90 Saftproben. Nur 2 Apfelsaftproben überschritten den gesetzlich vorgegebenen Höchstgehalt für Patulin. In 13 Proben von festen Kernobsterzeugnissen wie Apfelmus oder Babynahrung konnte kein Patulin bestimmt werden.



LINKS: ART DER AUF PATULIN UNTERSUCHTEN SAFTROBEN RECHTS: ERGEBNISSE ALLER UNTERSUCHTEN PROBEN AUF PATULIN



Aflatoxine und OTA bestimmte das CVUA in keiner dieser Proben. Alternariotoxine waren in zumeist geringen Gehalten in einem Viertel der Proben bestimmbar. Demnach ist bei Kernobstprodukten im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln keine häufige Belastung mit Alternariotoxinen zu erwarten.

GERINGE MYKOTOXINBELASTUNG IN GETROCKNETEN DATTELN

Das CVUA untersuchte im Jahr 2023 zusätzlich 20 Proben getrocknete Datteln auf Mykotoxine. Es bestimmte lediglich in einer Probe geringe Gehalte des Alternariotoxin Tenuazonensäure. Die EU-weit festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxine und OTA in Trockenfrüchten waren in keiner Probe überschritten. Im Gegensatz zu anderen Trockenfrüchten ist die Belastung von getrockneten Datteln mit Mykotoxinen somit als gering einzuschätzen.

**AUSFÜHRLICHE
BERICHTE**

www.ua-bw.de und www.ua-bw.de



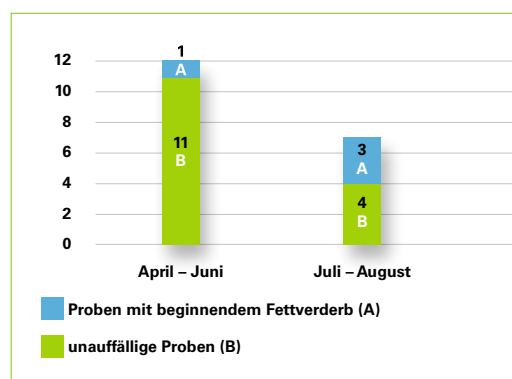
TISCHÖLE – WIRKLICH EINE KULINARISCHE BEREICHERUNG?

Auf dem Restauranttisch stehen neben Salz & Pfeffer oft auch Essig & Öl. Diese sogenannten Tischöle sind besonders im Sommer den ganzen Tag warmen Temperaturen und Sonnenlicht ausgesetzt. Für Speiseöl gilt jedoch: Kühl und dunkel lagern. Wie ist es also um die Qualität dieser Tischöle bestellt?

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Stuttgart untersuchte in den wärmeren Monaten April bis August 19 Proben Tischöl. Der Frischezustand der meisten Proben war unauffällig. Nur bei 4 Proben war ein beginnender Fettverderb feststellbar, 3 davon stammten aus Juli und August. Ursache sind vermutlich die höheren Temperaturen in diesem Zeitraum als zu Beginn des Sommers. Neben dem Frischezustand prüfte das CVUA auch die Identität der Tischöle. Alle untersuchten Proben waren unauffällig, d. h. die pflanzliche Herkunft war korrekt angegeben und es waren keine sortenfremden Öle feststellbar.

ANZAHL UNTERSUCHTER PROBEN TISCHÖL APRIL BIS JUNI UND JULI BIS AUGUST 2023 MIT BEANSTANDUNGSQUOTE



i **Tipp:** Speiseöle möglichst lichtgeschützt, gut verschlossen und kühl aufbewahren. Tischöle regelmäßig auf ihre Frische überprüfen und rechtzeitig austauschen. Ölspender vor dem erneuten Befüllen gründlich reinigen. Denn schon geringe Reste von ranzigem Öl verkürzen deutlich die Haltbarkeit des frischen Speiseöls.



AUSFÜHRLICHE BERICHTE

www.ua-bw.de



DAS „FLÜSSIGE GOLD“ – UNTERSUCHUNG VON OLIVENÖLEN AUS DEM EINZELHANDEL UND INTERNET

Olivenöl, oft auch als das „flüssige Gold“ bezeichnet, erfreut sich großer Beliebtheit bei Verbraucherinnen und Verbrauchern. Die Herstellung von Olivenöl ist allerdings aufwendig und teuer, während die Qualität des Öls stark von Umwelteinflüssen abhängig ist. Für Olivenöle der Kategorie „nativ extra“, die zu den höherpreisigen Speiseölen zählen, sind zudem strenge Qualitätsanforderungen vorgeschrieben. Nicht zuletzt deshalb ist Olivenöl immer wieder von Verfälschungen betroffen.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Insgesamt untersuchte das CVUA Stuttgart 188 Proben Olivenöl der Kategorie „nativ extra“, wovon 83 Proben (44 %) zu beanstanden waren. Bei immerhin 28 % der beanstandeten Proben war die Bezeichnung „nativ extra“ nicht zutreffend, da diese Öle die entsprechenden Qualitätsanforderungen nicht erfüllten. 11 dieser Proben wurden sogar in die niedrigste Kategorie „Lampantöl“ eingestuft. Dieses Öl darf weder als Speiseöl abgegeben noch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden.

In 2 Proben wurde Olivenöl mit raffiniertem Sonnenblumenöl gestreckt. Der Anteil an Olivenöl betrug nur maximal 25 % bzw. 40 %. Beide Proben waren allerdings als „natives Olivenöl extra“ bezeichnet.

Im Rahmen eines Internetprojekts untersuchte das CVUA 15 Proben Olivenöl von in Baden-Württemberg ansässigen Online-Händlern. Hier lag die Beanstandungsquote bei 93 % (14 der 15 Proben). Bei 4 Proben (27 %) stimmte die angegebene Qualitätsstufe („nativ extra“) nicht mit der tatsächlichen Qualitätsstufe („nativ“ bzw. „Lampant“) überein. 10 Proben wiesen sowohl auf dem Probenetikett als auch im zugehörigen Internetauftritt Kennzeichnungsmängel auf.



**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



CAIPIRINHA – SOMMERGENUSS MIT ODER OHNE PESTIZIDE?

Die Sonne genießen, Freunde treffen und vielleicht den ein oder anderen Cocktail trinken – das ist der Sommer. Ein Klassiker unter den Cocktails ist der aus Brasilien stammende Caipirinha. Nur vier Zutaten braucht es für den erfrischenden Cocktail: Zuckerrohrschnaps, Rohrzucker, Limetten und Crushed Ice. Doch wie beeinflusst die Wahl der Limetten den Pestizidgehalt im Cocktail?



UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Stuttgart bereitete Cocktails mit konventionellen Limetten, konventionellen Limetten mit dem Hinweis „Schale zum Verzehr geeignet“ und Limetten aus ökologischem Anbau zu und ermittelte darin den Pestizidgehalt. Rechtliche Vorgaben, welche Limetten für die Zubereitung des Cocktails verwendet werden dürfen, gibt es nicht. Doch die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede.

Aus Limetten mit dem Hinweis „Schale zum Verzehr geeignet“ gehen ca. 1 % der Pestizide in den Caipirinha über – werden dagegen Limetten verwendet, deren Schale konserviert wurde, sind es rund 25 %. Der höhere Gehalt an Pestiziden resultiert daraus, dass der mittlere Rückstandsgehalt in den Limetten ebenfalls deutlich höher ist.

Nicht nur konventionelle Limetten wurden untersucht, sondern auch 2 Proben aus ökologischem Anbau. Hier wurden sowohl in den Limetten als auch im Caipirinha keine bestimmbareren Gehalte an Pestiziden gemessen.

VERGLEICH RÜCKSTANDSGEHALTE IN LIMETTEN UND CAIPIRINHA IM JAHR 2023

		Anzahl Proben	Mittlerer Rückstandsgehalt [mg/kg Probe]
Konventioneller Anbau; Hinweis: Schale behandelt („konserviert mit...“)	Limetten	2	2,81
	Caipirinha		0,71
Konventioneller Anbau; keine Angabe zu Nacherntebehandlung	Limetten	1	2,07
	Caipirinha		0,22
Konventioneller Anbau; Hinweis: Schale zum Verzehr geeignet	Limetten	2	0,39
	Caipirinha		0,004

AUSFÜHRLICHE BERICHTE

www.ua-bw.de



i Fazit: Bei Zitrusfrüchten als Zutat von Cocktails lohnt sich ein Blick auf das Etikett oder Schild. Auch wenn die Schale selbst nicht mit verzehrt wird, können dennoch Pestizide in den Cocktail übergehen. Wer auf Nummer sichergehen möchte, sollte Zitrusfrüchte aus ökologischem Anbau verwenden – denn wo keine Pestizide beim Anbau angewendet werden, kann auch nichts in den Cocktail übergehen.

ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN – EIN WIDERSPRUCH IN SICH?



Die Gründe für einen vorübergehenden oder gänzlichen Alkoholverzicht sind vielfältig. Wer trotzdem in geselliger Runde einen leckeren Longdrink genießen möchte, dem bietet der Markt immer mehr Auswahl an „alkoholfreien Spirituosen“ an. Doch was ist eigentlich drin in diesen Produkten und entsprechen sie den lebensmittelrechtlichen Vorgaben?

i Die EU-Spirituosenverordnung sieht alkoholfreie Varianten wie bei Bier oder Wein nicht vor.

Die Spirituosenbezeichnungen sind deshalb für andere Getränke nicht erlaubt – auch nicht in vergleichender Form (z. B. „nach Whisky Art“, „Typ Gin“, ...).

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Karlsruhe untersuchte insgesamt 14 verschiedene Proben vom Typ „alkoholfreie Spirituosen“ hinsichtlich der Zusammensetzung und der Kennzeichnung.

Bei 5 Proben wurde die unzulässige Verwendung von Spirituosenbezeichnungen beanstandet und 3 Proben wurden als irreführend beurteilt. Die Kennzeichnung war bei 10 Proben auf der Verpackung oder im Internetangebot zu bemängeln. Eine Probe war zudem in unzulässiger Weise mit einer angeblichen „Verbesserung der Aufmerksamkeit“ beworben. Eine weitere Probe enthielt zu hohe Gehalte des konservierenden Zusatzstoffes Benzoesäure, die zudem im Zutatenverzeichnis fehlte.

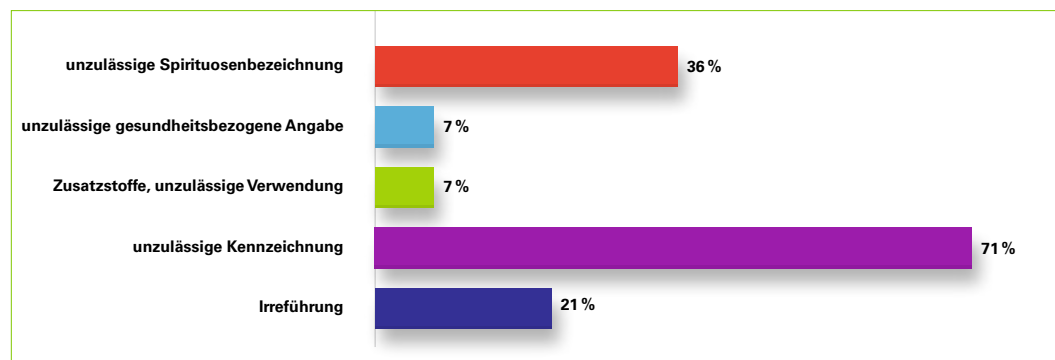
Fazit: „Alkoholfreie Spirituosen“ sind eine Alternative zum Mischen von alkoholfreien Longdrinks oder Cocktails. Gerade bei der Werbung und Kennzeichnung besteht jedoch bei vielen Produkten noch Nachholbedarf.

**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



BEANSTANDUNGSGRÜNDE DER UNTERSUCHTEN „ALKOHOLFREIEN SPIRITUOSEN“

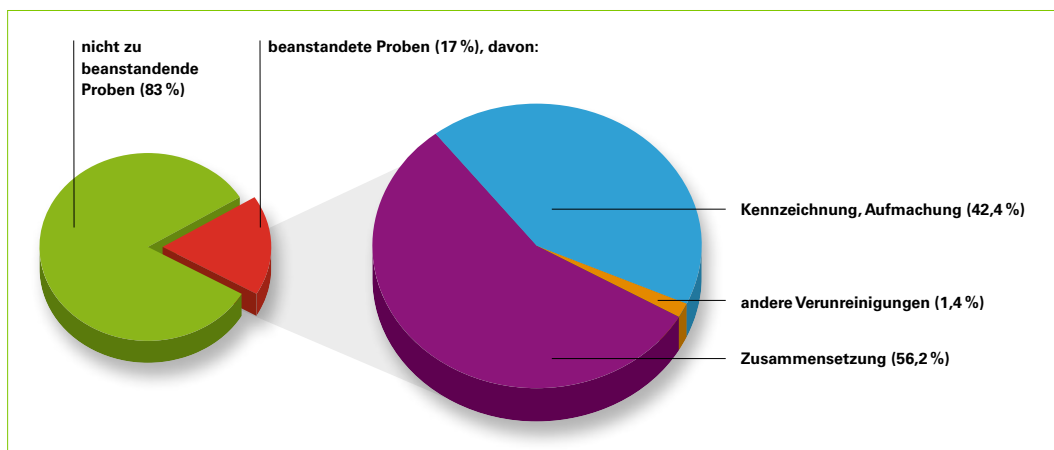


Untersuchung von Bedarfsgegenständen

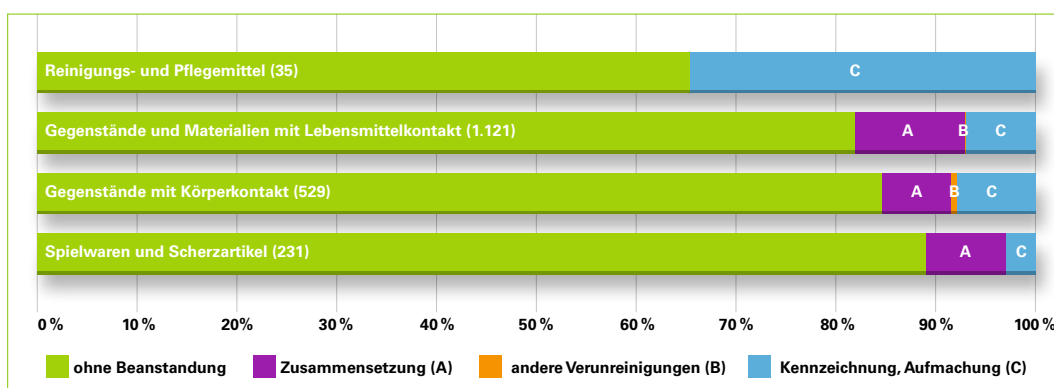


Bedarfsgegenstände sind „Gegenstände des täglichen Bedarfs“. Dazu gehören Gegenstände mit Lebensmittelkontakt, wie Geschirr oder Lebensmittelverpackungen, oder mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt, wie Kleidung oder Schmuck. Das CVUA Stuttgart untersucht amtliche Proben von Bedarfsgegenständen zentral in Baden-Württemberg. Dies waren im Jahr 2023 insgesamt 1.916 Proben (Vorjahr: 1.782), davon wurden 17 % (Vorjahr: 16,4 %) beanstandet. Im Gegensatz zum Vorjahr (0,4 %) wurde 2023 keine der untersuchten Proben als gesundheitsschädlich eingestuft.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL GESAMT), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



WIE VIEL BLEI STECKT EIGENTLICH IN EINER KERAMIKTASSE?



Auf Weihnachts- und Krämermärkten gibt es jedes Jahr wieder bunt bedruckte Tassen, Teller, Schüsseln und vieles mehr aus Keramik. Individuelle Keramik von kleinen Manufakturen ist wieder im Trend – aber sind diese Produkte gesundheitlich unbedenklich?

i In der Glasur von Keramikwaren können Verbindungen aus Blei und Cadmium enthalten sein. Beim Kontakt mit Lebensmitteln können sich diese Schwermetalle aus der Glasur herauslösen. In welchem Ausmaß dies erfolgt, ist abhängig von der Temperatur mit der die Keramik gebrannt wurde, von der Art des Dekorauftrags, der Art des Lebensmittels und der Dauer des Kontakts. Die Aufnahme von Schwermetallen kann die Gesundheit beeinträchtigen.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Stuttgart untersucht jedes Jahr die Blei- und Cadmiumlössigkeit aus Keramik-Produkten. In den Jahren 2022 und 2023 untersuchte das CVUA insgesamt 50 Proben, darunter Geschirrssets und Becher für Kinder sowie Teekannen.

Alle untersuchten Proben erfüllten die rechtlichen Vorgaben der Bedarfsgegenständeverordnung. Jedoch wurden die Grenzwerte bereits 1984 festgelegt und entsprechen nicht mehr den neuesten toxikologischen Einstufungen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt im Rahmen einer Stellungnahme für die Elemente Cadmium, Blei und Kobalt niedrigere Freisetzungsmengen.

ÜBERSICHTLICHE DARSTELLUNG DER GRENZWERTE DER BEDARFSGEGENSTÄNDEVERORDNUNG IM VERGLEICH ZU DEN EMPFEHLUNGEN DES BfR

Nicht füllbare Gegenstände und füllbare Gegenstände mit einer Fülltiefe bis 25 mm (wie z. B. Teller)	Blei	Cadmium	Cobalt
Bedarfsgegenstände-VO, zu § 8 Abs. 3 i. V. m. Anlage 6	0,8 mg/dm ²	0,07 mg/dm ²	-
BfR Stellungnahme Nr. 043/2020 vom 21. September 2020	0,01 mg/dm ²	0,007 mg/dm ²	0,032 mg/dm ²

14 der 50 untersuchten Proben überschritten die maximal duldbaren Freisetzungsmengen des BfR. In diesen Fällen empfiehlt das CVUA, den Hersteller über diesen Sachverhalt zu informieren und aufzufordern, Maßnahmen zu ergreifen, um die Blei- und Cadmiumlössigkeit auf ein möglichst niedriges Niveau zu senken.

**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



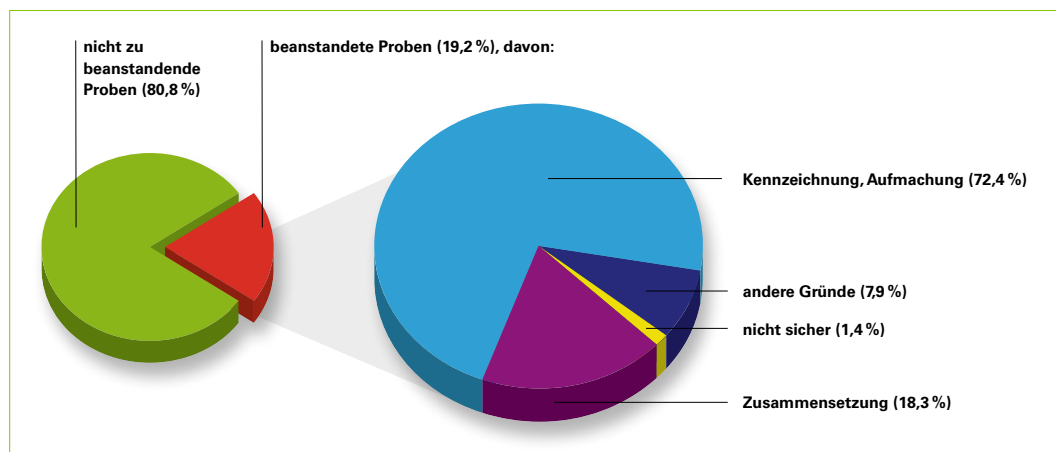
Untersuchung von kosmetischen Mitteln



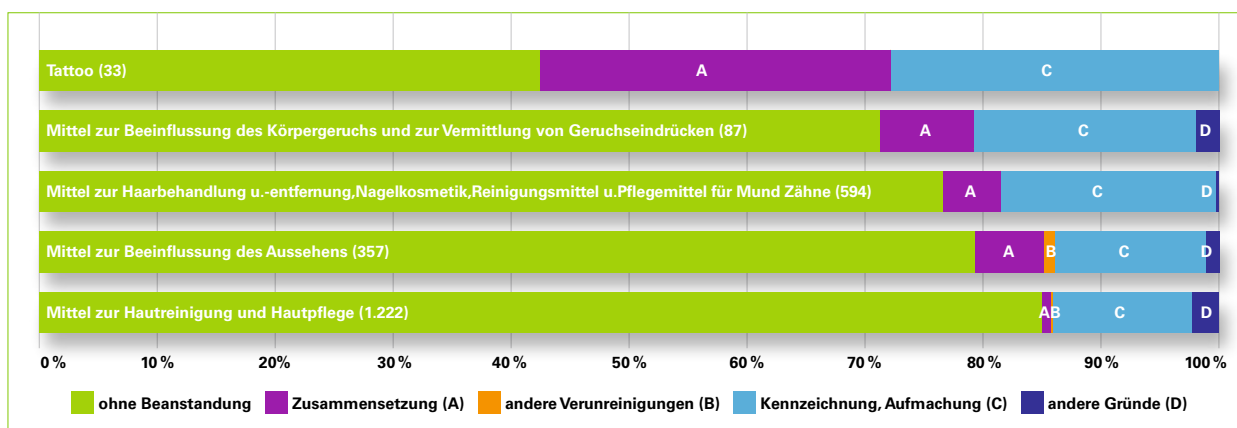
Kosmetische Mittel sollen das Aussehen verändern, den Körper reinigen, schützen, in gutem Zustand halten, parfümieren oder den Körpergeruch beeinflussen.

Im Jahr 2023 untersuchte das CVUA Karlsruhe landesweit 2.293 Proben (Vorjahr: 2.116). Davon wurden 19,2% beanstandet (Vorjahr: 20,6%) und 7 Proben (0,3% wie im Vorjahr) als nicht sicher eingestuft. Darunter waren 4 Wimpernwachstums-mittel, die hormonell wirksame Prostaglandine enthielten, ein Hautbleichmittel mit dem verbotenen Inhaltsstoff Hydrochinon und ein mikrobiell kontaminiertes Make-up.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL GESAMT), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



SCHWERMETALLE IN ZAHNPASTA-ALTERNATIVEN – NATÜRLICHE INHALTSSTOFFE MIT UNERWÜNSCHTEN VERUNREINIGUNGEN

i **Rechtliche Bestimmungen**
Die EU-Kosmetikverordnung verbietet Schwermetalle wie Arsen oder Blei in kosmetischen Mitteln. Diese Schwermetalle dürfen in den Produkten nur in sehr kleinen, technisch unvermeidbaren Mengen enthalten sein. Das kann vorkommen, wenn die Stoffe durch natürliche Verunreinigungen der Inhaltsstoffe in das Produkt gelangen. Sie dürfen aber auch dann die Sicherheit nicht beeinträchtigen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlichte deshalb Orientierungswerte. Diese leiten sich aus zahlreichen Schwermetall-Untersuchungen in unterschiedlichen kosmetischen Mitteln ab.

Das Angebot an Alternativen zur klassischen Zahnpasta wächst in den letzten Jahren stetig an. Meist werden diese Produkte wie Zahnputzpulver als „ökologisch“, „effizienter“ und „natürlich“ beworben. Die natürlichen Rohstoffe stellen die Hersteller jedoch vor eine Herausforderung: Mineralische Materialien können Schwermetalle enthalten, die in Kosmetika verboten sind.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Das CVUA Karlsruhe untersuchte 10 Zahnpasta-Alternativen auf Schwermetalle. Bei 7 dieser Proben lagen die Schwermetallgehalte über den aktuellen Orientierungswerten.

Vor allem in Zahnputzmitteln, die Kaolin oder Bentonit enthielten, waren die Arsen- und Bleigehalte über dem Orientierungswert. Zahnputzmittel mit Kreide (überwiegend Calciumcarbonat) als Basis wiesen hingegen einen über dem Orientierungswert

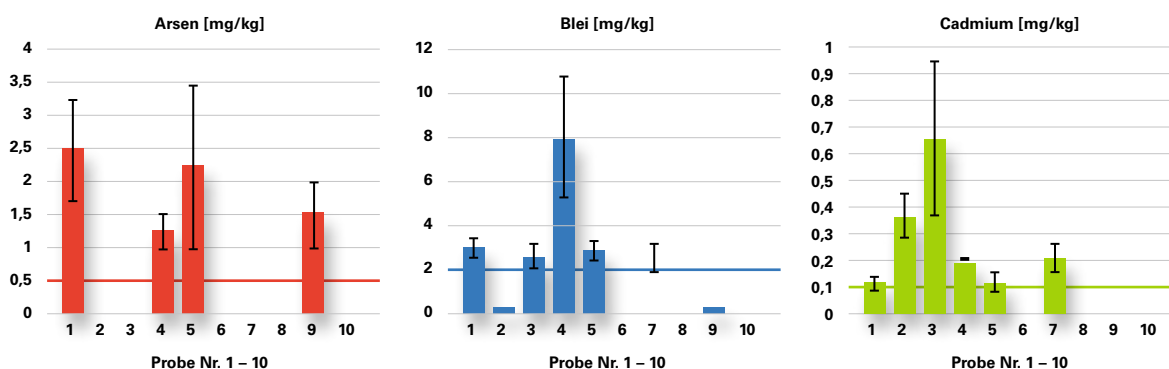
**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



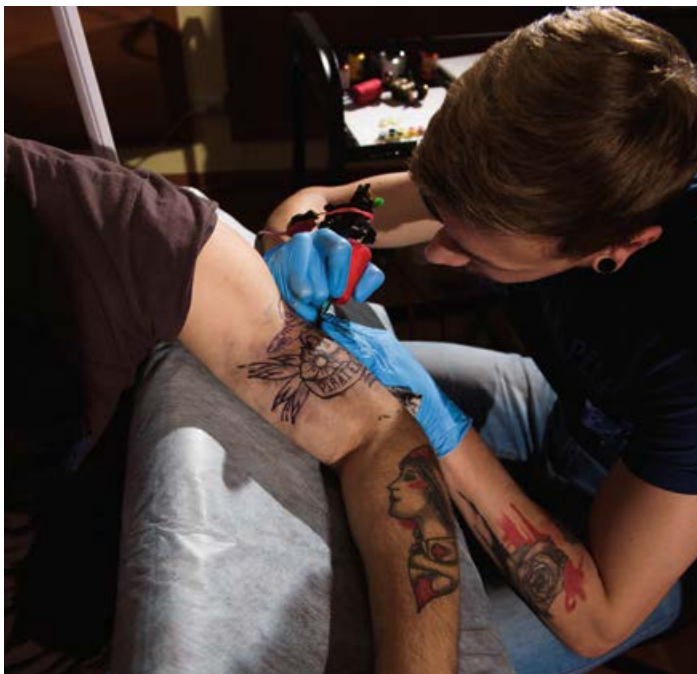
liegenden Cadmiumgehalt auf. In den Zahnputzmitteln mit Natriumbicarbonat und Zellulose als Basis, konnten keine Schwermetalle nachgewiesen werden. Bei 5 von 10 Proben war zusätzlich die Kennzeichnung zu beanstanden.

SCHWERMETALLGEHALTE AN ARSEN, BLEI UND CADMIUM IN DEN UNTERSUCHTEN ZAHNPUTZ-ALTERNATIVEN



Die Fehlerbalken stellen die Messunsicherheiten dar. Die waagerechten Linien bilden die Orientierungswerte für die technisch vermeidbaren Schwermetallgehalte in allgemeinen kosmetischen Mitteln ab.

TÄTOWIEREN – ABER SICHER!



Seit Jahrtausenden schmücken Menschen ihren Körper mit Tätowierungen. Früher hatten Tätowierungen oft die Funktion eines „Zugehörigkeitszeichens“ oder eines rituellen Symbols. Heute hingegen dienen sie vor allem als Körperschmuck, drücken eine tiefere Bedeutung aus oder unterstreichen die Persönlichkeit. Mehr als ein Drittel der deutschen Bevölkerung hat sich schon mindestens einmal tätowieren lassen. Umso wichtiger ist es, dass Tätowierungen für die Verbraucherinnen und Verbraucher so sicher wie möglich sind.

AUSWIRKUNGEN DER NEUEN RECHTLICHEN REGELUNGEN

Die neuen gesetzlichen Regelungen haben den Markt stark verändert. Die Marktanteile der Hersteller haben sich verschoben und die Zusammensetzung der Farben hat sich verändert, um die

gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen. Ende 2022 kamen die ersten bunten Farben mit neuen Rezepturen auf den Markt.

Das CVUA Karlsruhe wollte daher in einem Projekt insbesondere diese neuen bunten Farben auf ihre Rechtskonformität überprüfen. Die umfangreichen Regelungen in der REACH-VO machten es erforderlich, die Untersuchungsstrategie anzupassen und die Tätowiermittel möglichst umfassend zu untersuchen. Um einen Überblick zu erhalten und die relevanten Inhaltsstoffe und Verunreinigungen zu identifizieren, wurden die Proben mit 2 Multimethoden analysiert, die über 100 Farbstoffe und mehr als 600 weitere Inhaltsstoffe erfassen.



Wie sind Tätowiermittel rechtlich geregelt?

Tätowiermittel dürfen nach dem in Deutschland geltenden Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) die menschliche Gesundheit nicht schädigen. Kennzeichnungsvorgaben stehen in der Tätowiermittel-VO. Seit Januar 2022 gibt es EU-weite Vorgaben für Tätowierfarben. Die Verordnung (EG) 1907/2006 über chemische Stoffe (REACH-VO) legt Grenzwerte für gefährlich eingestufte Stoffe und Verunreinigungen fest, die z. B. krebserregend, erbgutschädigend oder sensibilisierend sind, sowie für bedenkliche Farbmittel.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

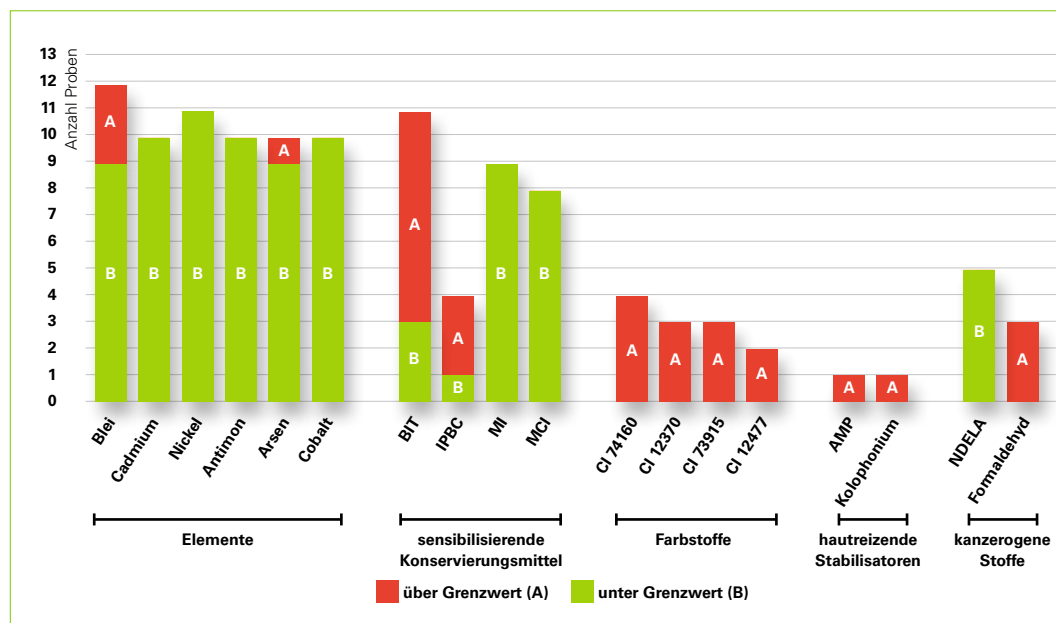
Das CVUA untersuchte 2023 insgesamt 27 Tätowierfarben von 9 verschiedenen Herstellern. 17 Produkte (63 %) wiesen stoffliche Mängel auf, wobei die meisten Farben mehrere Grenzwerte gleichzeitig überschritten.

Am häufigsten lagen die Gehalte des sensibilisierenden Konservierungsmittels Benzisothiazolinon (BIT) über dem Grenzwert. Der ebenfalls sensibilisierende Konservierungsstoff Iodopropynylbutylcarbammat (IPBC) überschreitet den Grenzwert nur dreimal, jedoch jeweils um das 45- bis 50-Fache. In 9 Produkten wies das CVUA Farbstoffe nach, die als farbgebende Pigmente nicht zugelassen sind. Die enthaltenen Pigmente waren zum Teil nicht korrekt gekennzeichnet. In einigen Farben waren andere Pigmente enthalten als auf dem Behältnis angegeben.

Bei der Untersuchung auf Elementverunreinigungen waren bei 4 Proben Blei oder Arsen deutlich oberhalb der Grenzwerte enthalten. Formaldehyd, eine mögliche krebserregende und hautsensibilisierende Verunreinigung, überschreitet in 3 Tätowiermitteln den festgelegten Grenzwert.

Auch die Kennzeichnung war bei 13 Proben unzureichend – insbesondere die Inhaltsstoffliste war bei vielen Produkten unvollständig.

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE VON TÄTOWIERMITTELN IM JAHR 2023



Da mehr als 60 % der Proben nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprachen, überprüft das CVUA Karlsruhe auch im Jahr 2024 wieder gezielt Tätowierfarben.

**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**

www.ua-bw.de



Untersuchung von Tabakerzeugnissen

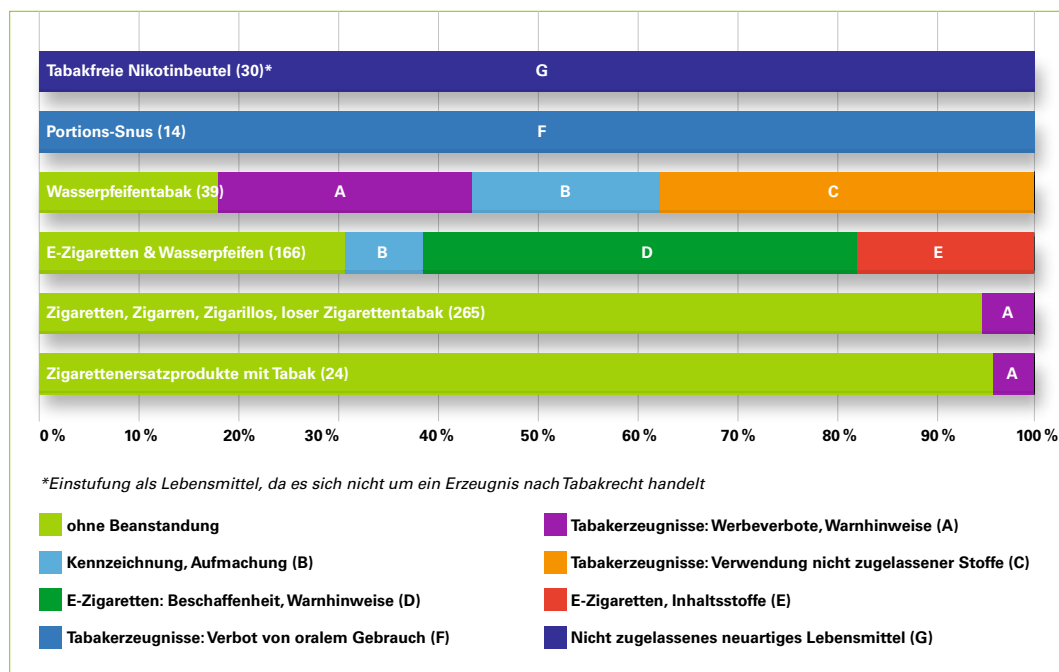
Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert auch Erzeugnisse nach Tabakrecht. Das Tabaklabor im CVUA Sigmaringen analysierte und beurteilte im Jahr 2023 zentral für Baden-Württemberg 538 Proben (Vorjahr: 498). 206 dieser Proben (38,3 %, Vorjahr: 50,0 %) wurden beanstandet, wobei die Beanstandungsquote je nach Produktgruppe sehr unterschiedlich ausfiel (s. Balkendiagramm): Bei klassischen Rauchtabakerzeugnissen, also Zigaretten usw., lag sie bei 5,3 %, bei den E-Zigaretten und E-Wasserpfeifen (einschl. Einweg-Produkte und Liquids) bei 69,3 % und bei Wasserpfeifentabak bei beachtlichen 82,1 %.



Die untersuchten Portions-Snus waren allesamt nicht verkehrsfähig. Dasselbe gilt für tabakfreie Nikotinbeutel (Nikotin Pouches), die nicht dem Tabakrecht unterliegen.

Die untersuchten Portions-Snus waren allesamt nicht verkehrsfähig. Dasselbe gilt für tabakfreie Nikotinbeutel (Nikotin Pouches), die nicht dem Tabakrecht unterliegen.

UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN (PROBENZAHL GESAMT), ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



VERBOTENE INHALTSSTOFFE UND ERZEUGNISSE

BEURTEILUNG VON NICOTINE POUCHES

Der Anteil der untersuchten Proben an Nicotine Pouches hat sich im Jahr 2023 gegenüber dem Vorjahr um 30 % erhöht. Auch 2023 lag die Beanstandungsquote bei 100 %. Nicotine Pouches sind kleine, poröse Beutel aus Zellulosefasern, die Nikotinsalze, Aromastoffe, Füllstoffe und weitere Zutaten beinhalten, aber keinen Tabak. Diese Produkte sind rechtlich als Lebensmittel einzustufen und als neuartige Lebensmittel nicht zugelassen. Wegen des hohen Nikotingehaltes sind sie zudem als gesundheitsschädlich zu bewerten.

TABAK ZUM ORALEN KONSUM

Auch der verbotene Tabak zum oralen Konsum (z. B. Snus) ist weiterhin im Handel zu finden und wegen des Verkehrsverbots immer zu beanstanden. Dabei handelt es sich um fein geschnittenen Tabak, häufig in kleinen, porösen Beuteln, oft auch aromatisiert.

CANNABINOIDHALTIGE E-ZIGARETTEN

Im Jahr 2023 kamen verstärkt E-Zigaretten mit semi-synthetischen Cannabinoiden auf den Markt. 24 Proben enthielten Hexahydrocannabinol (HHC), ein auch natürlich vorkommendes Cannabinoid mit psychoaktiver Wirkung. Alle Proben beurteilte das CVUA als Produkte mit Inhaltsstoffen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen, und dementsprechend als nicht verkehrsfähig eingestuft wurden. HHC fällt derzeit in Deutschland weder unter das Betäubungsmittelgesetz noch das Gesetz für neue psychoaktive Stoffe (NpSG). Die Aufnahme in das NpSG ist im Juni 2024 erfolgt.

i *Tabakerzeugnisgesetz und -verordnung regeln Tabak- und verwandte Erzeugnisse wie E-Liquids, E-Zigaretten, E-Shishas und pflanzliche Raucherzeugnisse. Sie setzen die Tabakproduktrichtlinie in nationales Recht um. Hersteller und Händler müssen diese Anforderungen zur Zusammensetzung und Kennzeichnung einhalten.*



**AUSFÜHRLICHER
BERICHT**
www.ua-bw.de



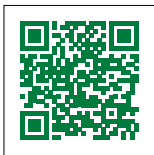
Untersuchungsprogramm für Öko-Erzeugnisse

Der baden-württembergische Ministerrat beschloss 2001 das Ökomonitoring als Teil der Gesamtkonzeption zur Förderung des ökologischen Landbaus. Dieses Untersuchungsprogramm ist bundes- und europaweit einmalig. Seit 2002 wurden rund 19.000 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 Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter des Landes und der landesweit zuständigen Ökobebehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe.



AUSFÜHRLICHER BERICHT

www.oekomonitoring.cvuas.de



Im Jahr 2023 wurden Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung mit folgenden Untersuchungszielen bearbeitet:

- Mikrobiologische Qualität von Käse aus Ziegen-, Schaf- und Büffelmilch
- Gentechnisch veränderte Organismen in Honig, Mais- und Sojaerzeugnissen
- Echtheit von Milch, Milchprodukten und rohen Eiern
- Pflanzenschutzmittel und bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

PATHOGENE KEIME IN KÄSE AUS SCHAF-, ZIEGEN- UND BÜFFELMILCH

Das CVUA Stuttgart untersuchte 62 Käseproben (28 Ziegenkäse, 20 Schafkäse, 8 Käse aus einer Mischung von Schaf- und Ziegenmilch sowie 6 Käse aus Büffelmilch) auf krankmachende Keime, die beispielsweise beim Melken oder aus der Stallumgebung in die Milch gelangen können. 9 Proben (5 x Schaf, 4 x Ziege) waren mit Rohmilch hergestellt worden. Bei 10 Proben handelte es sich um Käse aus ökologischer Erzeugung.



Das Ergebnis fiel insgesamt positiv aus: Krankheitserregende Keime und Viren waren kaum nachweisbar. Nur 2 konventionell hergestellte Weichkäse aus Ziegenrohmilch waren auffällig. In einer Probe wurden Listerien nachgewiesen, in der anderen verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC, synonym STEC). Diese Probe wurde beurteilt als geeignet, die Gesundheit des Menschen zu schädigen.

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN – VERWENDUNGSVERBOT BEI BIO-PRODUKTEN

Im Jahr 2023 untersuchte das CVUA Freiburg 160 Proben Sojaerzeugnisse (davon 98 Bio-Proben), 71 Proben Mais und Mais-Erzeugnisse (davon 15 Bio-Proben) sowie 42 Honige (davon 18 Bio-Proben) auf gv-Material. Hierbei waren nur in einer Bio-Soja-Probe Spuren an gv-Soja unter 0,1% nachweisbar, während bei den Bio-Mais-Erzeugnissen und den Bio-Honigen alle Proben negativ getestet wurden.

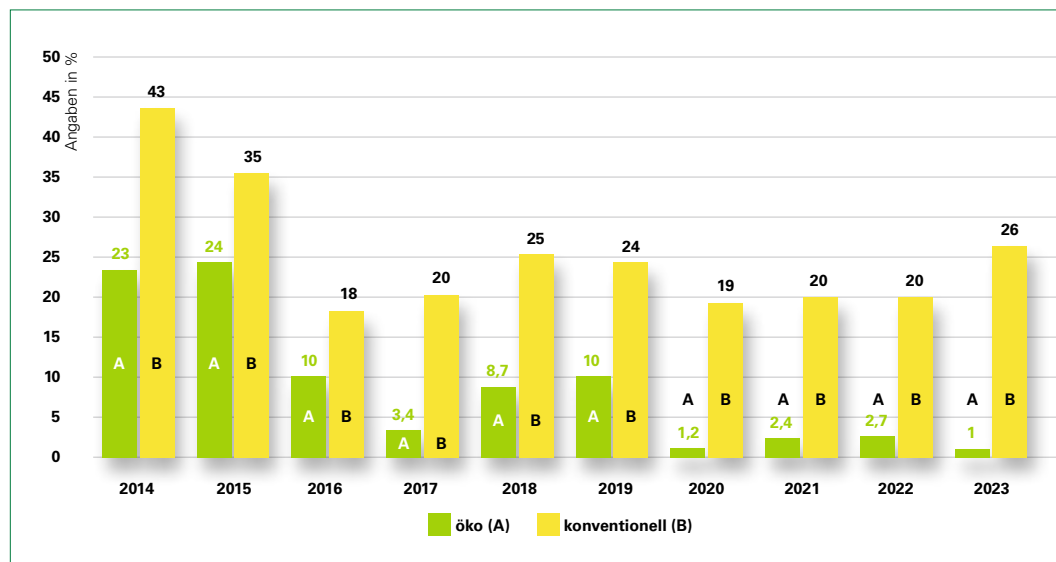
Im Vergleich hierzu: Bei den konventionellen Erzeugnissen wurden bei 7,1% der Mais-Erzeugnisse und bei 26% der Soja-Erzeugnisse GVO nachgewiesen, wobei jedoch die Anteile an gv-Material in den positiven Proben in der Regel nur sehr gering waren.



Wie nachstehende Graphik zeigt, ist bei Soja und Soja-Erzeugnissen der Anteil positiver Proben bei Bio-Ware deutlich geringer als bei konventioneller Ware.

i Für Bio-Produkte sind gentechnisch veränderte (gv-) Pflanzen und daraus hergestellte Produkte generell verboten. Bei Bio-Ware aus Ländern mit Mischanbau sind allerdings ungewollte Verunreinigungen im Spurenbereich möglich. In der EU sind daher Verunreinigungen durch zugelassene gv-Pflanzen bis zu 0,9% erlaubt, sofern sie „technisch unvermeidbar“ oder „zufällig“ sind. Das CVUA Freiburg stellte in den vergangenen 22 Jahren in Bio-Produkten niemals Anteile von gv-Material über 0,1% fest. Höhere Anteile wären in Bio-Lebensmitteln somit als „technisch vermeidbar“ anzusehen.

VERGLEICH: ANTEIL DER PROBEN MIT VERUNREINIGUNGEN DURCH GV-SOJA ÜBERBLICK DER ERGEBNISSE DER LETZTEN 10 JAHRE (2014 – 2023)



ECHTHEIT VON BIO-MILCH UND BIO-MILCHPRODUKTEN

Die Erzeugung von Bio-Milch unterscheidet sich von konventioneller Milcherzeugung vor allem hinsichtlich der Tierhaltung und Fütterung. Die unterschiedliche Futtergrundlage der Milchkühe bietet die Möglichkeit, konventionell und ökologisch erzeugte Milch zu differenzieren. Mittels Stabilisotopen- und Fettsäureanalytik wird geprüft, ob Produkte tatsächlich aus ökologischer Erzeugung stammen.

Insgesamt untersuchte das CVUA Freiburg 30 Bio-Proben (Milch und Milchprodukte wie Schlagsahne, Butter, Käse und Crème fraîche). Alle Untersuchungsergebnisse waren typisch für eine ökologische Erzeugung und ließen eine eindeutige Abgrenzung von den Ergebnissen der konventionellen Produkte zu.



ECHTHEIT VON BIO-EIERN

Insgesamt 90 Proben Hühnereier (41 aus ökologischer und 49 aus konventioneller Erzeugung) wurden auf synthetische Carotinoide untersucht. Bei keiner Öko-Ei-Probe war ein Zusatz der Futtermittelzusatzstoffe Canthaxanthin und beta-apo-Carotinsäureethylester nachweisbar. Bei 45 von 49 untersuchten Ei-Proben aus konventioneller Erzeugung wurden dagegen synthetische Carotinoide festgestellt.



Auch die Auswertung von mittels NMR-Analytik erstellten „chemischen Fingerprints“ zeigte für die Öko-Ei-Proben keine Auffälligkeiten.

i Verwendung synthetischer Carotinoide zur Färbung des Eidotters

Carotinoide im Futter bewirken eine hellgelbe bis rot-orange Farbe des Eidotters. In Deutschland weisen konventionelle Eier meist einen kräftig orange gefärbten Eidotter auf. Erreicht wird dies in der Regel durch den Zusatz synthetischer Carotinoide. In der ökologischen Legehennenhaltung sind diese Futtermittelzusatzstoffe nicht zulässig. Deshalb sind die Dotter von Bio-Eiern meist heller gelb.

ÜBERSICHT: UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE FÜR DEN SYNTHETISCHEN FUTTERMITTELZUSATZSTOFF CANTHAXANTHIN IN HÜHNEREIERN (2023)

Erzeugungsart	ökologisch	konventionell
Anzahl der Proben	41	49
Anzahl positiver Proben	0	45
Anteil positiver Proben	0%	92%

PESTIZIDE UND BESTIMMTE KONTAMINANTEN IN PFLANZLICHEN LEBENSMITTELN



Die EU-Öko-Verordnung verbietet im Bio-Landbau den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel. Für Bio-Produkte gibt es keine speziellen Rückstandshöchstgehalte, sondern es gelten dieselben EU-Höchstgehalte 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.

GUTE NOTEN FÜR ÖKO-ERZEUGNISSE!

Im Jahr 2023 untersuchte das CVUA Stuttgart 355 Proben pflanzlicher Lebensmittel aus ökologischem Anbau auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten. Die Ergebnisse zeigen: Der positive Trend der letzten 20 Jahre setzt sich fort und Öko-Erzeugnisse sind signifikant geringer mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet als konventionelle Ware.

Bei 77% der Obst- und Gemüseproben aus ökologischem Anbau waren keine Rückstände an Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Festgestellte Rückstände lagen überwiegend im Spurenbereich (unter 0,01 mg/kg). Diese Gehalte sind deutlich niedriger als sie nach Anwendung entsprechender Wirkstoffe normalerweise noch im Erntegut festzustellen sind.

Die Beanstandungsquote lag für Öko-Obst bei 2,4%, für Öko-Gemüse bei 0,8% und für verarbeitete pflanzliche Erzeugnisse bei 3,6%. Bei 9 der insgesamt 355 untersuchten Proben wurde die Bezeichnung „Öko“ wegen erhöhter Rückstände an Pflanzenschutzmitteln als irreführend beurteilt.

Wie die Tabelle zeigt, reduzierte sich die Beanstandungsquote bei Öko-Ware insgesamt in den letzten Jahren und lag seit 2018 durchgängig deutlich unter 5%.



ÜBERSICHT: BEANSTANDUNGSQUOTE BEI ÖKO-WARE INSGESAMT (2017 – 2023)

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

Trinkwasserüberwachung



Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel. Es muss rein und genusstauglich sein und es darf keine Krankheitserreger oder chemische Stoffe in solchen Konzentrationen enthalten, die die menschliche Gesundheit gefährden können. Für Stoffe, die durch die Herkunft des Wassers 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 Trinkwasserqualität haben.

Verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Trinkwasserqualität sind die Wasserversorgungsunternehmen und andere Betreiber von Wasserversorgungsanlagen. Sie müssen die Anlagen ferner nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik betreiben und das Wasser regelmäßig untersuchen oder untersuchen lassen. Die

Gesundheitsämter der Land- und Stadtkreise sowie das Landesgesundheitsamt (LGA) überwachen die Einhaltung der Anforderungen als „Kontrolle der Eigenkontrolle“.

Nach dem Ende der Coronapandemie konnten sich die Gesundheitsämter wieder mehr ihren Aufgaben in der Trinkwasserüberwachung widmen. Neben den Begehungen von Wasserversorgungen und Anlagen war durch die Energiekrise infolge des Ukraine-Kriegs und diskutierter Absenkung der Warmwassertemperatur in Trinkwasserinstallationen vor allem das Thema Legionellen ein wichtiges Thema. Die Zahl an amtlichen Untersuchungen an den 4 Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUAs) nahm dadurch wieder zu, erreichte aber noch nicht den Umfang von 4.000 Proben als Jahresziel.

TRINKWASSERUNTERSUCHUNGEN 2023

Proben	Anzahl	beanstandete Proben*
CVUAs	ca. 3.430	19,2 %
LGA	ca. 4.330	3,5 %

** 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. Sie sind nicht repräsentativ für die allgemeine Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg.*



NOVELLIERTE TRINKWASSERVERORDNUNG VERÖFFENTLICHT

i Am 12. Januar 2021 trat die novellierte Trinkwasser-Richtlinie (EU) 2020/2184 in Kraft (vgl. Jahresbericht 2020). Sie enthält u. a. die Grundlage für die Einführung des risikobasierten Ansatzes vom Einzugsgebiet der Trinkwassergewinnung bis zur Übergabe an die Endkunden bzw. bis zum Wasserhahn sowie für die Festlegung neuer Grenzwerte.

Am 23. Juni 2023 wurde die Zweite Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung im Bundesgesetzblatt veröffentlicht, am folgenden Tag trat die „neue“ Trinkwasserverordnung in Kraft. Die Verordnung stellt vor allem die nationale Umsetzung der zuvor ebenfalls überarbeiteten europäischen Trinkwasser-Richtlinie dar. Mit ihr wurde das Trinkwasserrecht aber auch strukturell weiterentwickelt.

Kernstück der novellierten Trinkwasserverordnung ist die Einführung einer Pflicht für die Betreiber öffentlicher Wasserversorgungen zur Durchführung von Risikobewertung und Risikomanagement vom

Einzugsgebiet bis zur Übergabe in die Trinkwasserinstallation. Neben der Durchführung regelmäßiger Untersuchungen des Trinkwassers müssen die Betreiber zukünftig den Prozess von Gewinnung, Aufbereitung, Speicherung und Verteilung im Ortsnetz mehr in den Blick nehmen.



NEU: GRENZWERTE FÜR PFAS UND BISPHENOL

Für PFAS wurde der Summengrenzwert für 20 PFAS-Verbindungen in Höhe von 0,1 µg/l aus der Trinkwasser-Richtlinie übernommen. Darüber hinaus ist in Deutschland ab Januar 2028 ein 2. PFAS-Grenzwert in Höhe von 0,02 µg/l einzuhalten, der 4 von der EFSA bewertete PFAS-Vertreter, u. a. die bekanntesten wie PFOS und PFOA, umfasst. Diese 4 PFAS-Vertreter sind im Summengrenzwert enthalten, bedeuten aber insgesamt ein strengeres Vorgehen, was aufgrund der gesundheitlichen Relevanz gerechtfertigt ist.

Der Grenzwert für Bisphenol A ist ab Januar 2024 einzuhalten. Er ist vor allem im Hinblick auf hohe Befunde in Warmwasser von Trinkwasserinstallationen infolge einer Epoxidinnenrohrsanierung (vgl. Jahresberichte 2021 und 2022) ein wichtiges Instrument für die Überwachung.

ÖFFENTLICHE TRINKWASSERBRUNNEN

Mit der Novellierung der europäischen Trinkwasser-Richtlinie ist auch das Ziel verbunden, den Trinkwasserkonsum zu fördern und den Zugang zu Trinkwasser für alle zu verbessern. National wurde diese Bestimmung im Wasserhaushaltsgesetz umgesetzt.

Nicht erst durch die gesetzliche Änderung, sondern auch aufgrund der Hitzesommer der vergangenen Jahre als Auswirkung des Klimawandels schaffen Kommunen durch öffentliche Trinkwasserbrunnen



i Durch das 2. Gesetz zur Änderung des Wasserhaushaltsgesetzes vom 4. Januar 2023 wurde die öffentliche Wasserversorgung als kommunale Aufgabe der Daseinsvorsorge um die Bereitstellung von Trinkwasser an öffentlichen Orten durch Innen- und Außenanlagen erweitert, soweit dies technisch durchführbar und unter Berücksichtigung des Bedarfs und der örtlichen Gegebenheiten, wie Klima und Geografie, verhältnismäßig ist.

die Möglichkeit, dass sich die Bevölkerung in Innenstädten, Parkanlagen, frequentierten Spielplätzen oder an gut genutzten Radwegen mit Trinkwasser versorgen kann.

BETREIBERPFLICHTEN UND ÜBERWACHUNGSAUFGABEN

Für die Betreiber sind mit der Errichtung von Trinkwasserbrunnen gesetzliche Pflichten verbunden. Sie müssen die Errichtung der Brunnen dem Gesundheitsamt melden, die Anlage regelmäßig kontrollieren und Proben untersuchen lassen. Das technische Regelwerk gibt den Betreibern Hinweise u. a. zur Standortwahl, Gestaltung und Wartung. Die Trinkwasserqualität muss gewährleistet sein. Das gilt auch, wenn die Kommunen – was zulässig ist – bestehende städtische Brunnen, die mit Trinkwasser gespeist werden, in die regelmäßige Eigenkontrolle übernehmen und als Trinkwasserbrunnen kennzeichnen.

Für die Gesundheitsämter stellen die Trinkwasserbrunnen Wasserversorgungsanlagen dar, die sie – soweit sie bisher nicht gemeldet wurden – abfragen, erfassen und zukünftig in die risikoorientierte Überwachung einbeziehen müssen.

PROJEKT MASTERPLAN WASSERVERSORGUNG – ERSTE ERGEBNISSE

Seit dem Jahr 2019 bearbeiten das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gemeinsam das Projekt „Masterplan Wasserversorgung“. Im Auftrag des Landes untersuchen Ingenieurbüros „chargenweise“ über mehrere Jahre, wie die öffentliche Wasserversorgung hinsichtlich der Folgen des Klimawandels gewappnet ist.



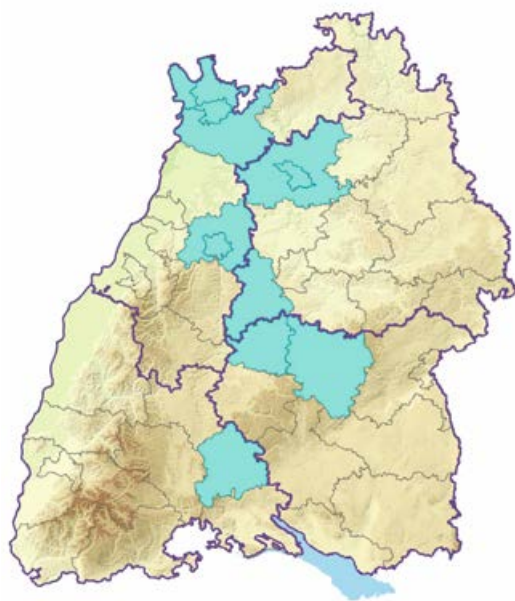
Das Projekt umfasst u. a. die Erstellung einer Wassermengenbilanz je Kommune bzw. versorgungstechnisch eigenständige Versorgungsbereiche, je aktuell und prognostiziert für das Jahr 2050, sowie die Bewertung der Möglichkeit einer Ersatzversorgung („2. Standbein“). Anhand eines vorgegebenen Schemas werden die Ergebnisse in Ampelfarben dargestellt.

UMFANG DER ERSTEN CHARGE (11 STADT- UND LANDKREISE) IN ZAHLEN:

Anzahl Kommunen	241
daraus Anzahl Versorgungsbereiche	367

ERSTE ERGEBNISSE ZUR CHARGE 1

Die Versorgungssicherheit ist bei der öffentlichen Wasserversorgung grundsätzlich gegeben. Bei fast allen Versorgungsbereichen (93 %) kann der mittlere Bedarf aktuell vollumfänglich gedeckt werden. Dies gilt für 2050 auch noch bei mehr als 80 % der Wasserversorgungen. Handlungsbedarf besteht stärker hinsichtlich der Deckung des Spitzenbedarfs während langanhaltender Trockenphasen und bzgl. des sog. 2. Standbeins. Dies ist aktuell nur bei etwa 20 % der Versorgungsbereiche uneingeschränkt vorhanden; in 2050 werden dies, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden, nur noch weniger als 10 % sein.



Land- und Stadtkreise der ersten Charge

HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR DIE KOMMUNEN

Aus den Ergebnissen der Erhebungen resultieren Handlungsempfehlungen für die Kommunen und Wasserversorgungsunternehmen, die nach einer vertiefenden Betrachtung der aufgezeigten Optionen über die Maßnahmen entscheiden. Die öffentliche Wasserversorgung liegt in deren Verantwortung.

**HINTERGRUND-
INFORMATIONEN**
www.um.baden-wuerttemberg.de



Futtermittelüberwachung



In Baden-Württemberg liegt die Zuständigkeit für die amtliche Überwachung von Futtermitteln bei den Regierungspräsidien. Sie kontrollierten im Jahr 2023 insgesamt 1.297 Betriebe (Vorjahr: 1.231), 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 1.478 Inspektionen (Vorjahr: 1.430) durch und stellte dabei 205 Verstöße (Vorjahr: 223) fest. 11 Unternehmen (Vorjahr: 19), das sind 0,8 % (Vorjahr: 1,5 %) 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 2023 erhob das Futtermittelkontrollpersonal insgesamt

823 Futtermittelproben (Vorjahr: 823), von denen 88 (Vorjahr: 93) nicht den Vorschriften entsprachen. Die Beanstandungsquote über alle Futtermittelgruppen hinweg lag bei 10,7 % (Vorjahr: 11,3 %).

FUTTERMITTELPROBEN UND BEANSTANDUNGEN NACH FUTTERMITTELGRUPPE (ZAHLEN IN KLAMMERN: VORJAHR)

Futtermittelgruppe	Anzahl Proben		Beanstandungen			
			Anzahl		Anteil in %	
Einzelfuttermittel	429	(410)	22	(30)	5,1	(7,3)
Mischfuttermittel	367	(380)	64	(62)	17,4	(16,6)
Vormischungen und Zusatzstoffe	27	(33)	2	(1)	7,4	(3,0)
Gesamt	823	(823)	88	(93)	10,7	(11,3)

GROSSBRAND EINES RECYCLINGBETRIEBS – DIE AMTLICHE FUTTERMITTEL- ÜBERWACHUNG IST GEFRAGT

Bereits kurze Zeit nach dem Brand in einem Recyclingbetrieb erfuhr die amtliche Futtermittelüberwachung des zuständigen Regierungspräsidiums von dem Vorfall. Es ging um die Frage, ob die in der Brandnacht entstandene Rauchfahne die anliegenden Ackerbau- sowie Grünlandkulturen verunreinigt haben könnte, so dass diese möglicherweise nicht mehr zu Futterzwecken geeignet waren.

Mit dem vor Ort zuständigen Kreisbrandmeister konnten die Hauptwindrichtung der Rauchfahne und mit dem Landwirtschaftsamt die dort liegenden ackerbaulich genutzten Flächen mit Kulturarten ermittelt werden. Dort beprobten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der amtlichen Futtermittelüberwachung risikoorientiert die Kulturen Silomais und Klee gras

(Anbau zu Futterzwecken) sowie Stroh, welches als Einstreu vorgesehen war. Das CVUA Freiburg untersuchte die Proben auf Dioxine und PCB. Das Institut für Tierernährung der Freien Universität Berlin und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beteiligten sich an der Interpretation der Untersuchungsergebnisse. Durch diese fundierte Risikobewertung konnte eine Gefährdung der Tiergesundheit sowie der Verbrauchersicherheit ausgeschlossen werden. Eine Verfütterung der in diesem Gebiet angebauten Kulturen war demnach ohne Einschränkungen möglich.



i Durch das schnelle Agieren sowie die Zusammenarbeit der zuständigen Fachbehörden konnte der entstandene Verdacht einer Kontamination von Futtermitteln schnell ausgeräumt sowie Handlungssicherheit für die angrenzenden Landwirte geschaffen werden.

UNERWÜNSCHTE STOFFE IN DER TIERERNÄHRUNG

Die Gesundheit der Nutz- und Heimtiere sowie der Menschen ist ein Hauptziel der amtlichen Futtermittelkontrolle. Unerwünschte Stoffe, wie Schwermetalle, können sich direkt auf die Tiergesundheit auswirken. Die Richtlinie 2002/32/EG über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung legt Aktionsgrenzwerte und Höchstgehalte in Futtermitteln fest. Im Jahr 2023 erfolgten 3.098 Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe. Nur bei 4 Proben wurden Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt. Die Anzahl der Höchstgehaltsüberschreitungen für unerwünschte Stoffe bewegt sich nach wie vor auf einem sehr niedrigen Niveau.

DIOXINE UND POLYCHLORIERTER 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 136 amtlichen Futtermittelplanproben die Gehalte an Dioxinen und PCB unterhalb der jeweils gültigen Höchstgehalte und Aktionsgrenzwerte. Aufgrund auffälliger Gehalte an Dioxinen und PCB in einer Probe Hühnereier wurden zur Ursachenermittlung verschiedene Futtermittel als Verdachtsproben erhoben. Diese konnten als Kontaminationsquelle ausgeschlossen werden. Allerdings wies eines der beiden untersuchten Einstreumaterialien aus dem Hühnerstall deutlich erhöhte PCB-Gehalte auf und konnte somit als mögliche Kontaminationsquelle der Hühnereierprobe identifiziert werden.

i 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

www.ua-bw.de



PHARMAKOLOGISCH WIRKSAME STOFFE

Im Jahr 2023 untersuchte das CVUA Karlsruhe 137 Futtermittelproben mit 1.990 Einzeluntersuchungen auf pharmakologisch wirksame Stoffe. 83 % der Proben waren Mischfuttermittel, 7 % Vormischungen und 10 % Einzelfuttermittel. Die Proben stammten überwiegend von Herstellern oder Tierhaltern, aber auch von Händlern und fahrbaren Mahl- und Mischanlagen.

In 4 Alleinfuttermitteln für Ferkel bzw. Mastschweine waren Rückstände an Antibiotika feststellbar. 3-mal handelte es sich um das β -Lactam-Antibiotikum Amoxicillin und einmal um das Tetracyclin Doxycyclin. Die

Probenahme erfolgte bei Landwirten aus dem Trog, Silo oder dem Futtermittelautomaten. In einem Fall war das Arzneimittel vom Tierarzt verschrieben worden. In den übrigen Fällen verhängten die Behörden Bußgelder und die Betriebe ergriffen Maßnahmen zur Vermeidung von weiteren Verschleppungen.

Infolge von Verschleppung in Futtermittel für Nichtzieltierarten wurden in 4 Proben Kokzidiostatika nachgewiesen. Dabei war in 1 Futtermittel für Legehennen der Höchstgehalt von Lasalocid-A-Natrium gesichert überschritten. Der Hersteller sperrte und entsorgte noch vorhandenes Futtermittel. Es wurde ein Bußgeld verhängt und die Behörde veröffentlichte den Fall nach § 40 Abs. 1a LFGB.

i **Untersuchungsumfang**
Für bestimmte Tierarten sind Kokzidiostatika unter festgelegten Bedingungen als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen. So dürfen sie zum Beispiel bei Masthühnern, Trut- hühnern 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) verschleppt wurden, diese also verunreinigt wurden. Dies kann bei der Herstellung verschiedener Futtermittel im selben Betrieb geschehen. Hierfür sind EU- weit Höchstgehalte festgelegt. Die Untersuchung umfasst auch die Prüfung auf „unzulässige“ Stoffe wie verbotene und verschleppte Antibiotika und andere pharmakologisch wirksame Substanzen. 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.



Links zu Portalen und Langfassungen

Dies ist nur eine kleine Auswahl der Themen, die die Überwachung des Landes im Jahr 2023 beschäftigt haben. Die Langfassungen zum Jahresbericht 2023 und Informationen zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter 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

<https://www.verbraucherportal-bw.de> >> [Verbraucherschutz](#) >> [Lebensmittelsicherheit](#)
>> [Berichte aus der Lebensmittelüberwachung](#)



2. LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG

<https://www.verbraucherportal-bw.de> >> [Verbraucherschutz](#) >> [Lebensmittelsicherheit](#)
>> [Lebensmitteluntersuchung](#)



3. BERICHTE ZUM ÖKOMONITORING

<https://www.verbraucherportal-bw.de> >> [Verbraucherschutz](#) >> [Lebensmittelsicherheit](#)
>> [Ökomonitoring](#) >> [Berichte zum Ökomonitoring](#)



4. BERICHTE AUS DER TRINKWASSERÜBERWACHUNG

<https://www.verbraucherportal-bw.de> >> [Verbraucherschutz](#) >> [Trinkwassersicherheit](#)
>> [Berichte aus der Trinkwasserüberwachung](#)



5. BERICHTE AUS DER FUTTERMITTELÜBERWACHUNG

<https://www.verbraucherportal-bw.de> >> [Verbraucherschutz](#) >> [Futtermittelüberwachung](#)
>> [Berichte aus der Futtermittelüberwachung](#)



Impressum

[Link auf Berichte aus der Lebensmittelüberwachung auf der Webseite des Verbraucherprotals Baden-Württemberg](#)

Herausgeber:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)

Pressestelle

Kernerplatz 10 | 70182 Stuttgart

Telefon 0711/126-2355

pressestelle@mlr.bwl.de

www.mlr-bw.de

Bezugsquelle:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
broschueren@mlr.bwl.de

Redaktion:

Anke Rullmann, MLR

Birgit Bienzle, MLR

Gestaltung

SCHLEINER + PARTNER Kommunikation GmbH, www.schleiner.de

Druck:

Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg

Büchsenstraße 54 | 70174 Stuttgart

www.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: Seite 12 – 13, 14-2, 15 – 16, 22 – 24, 26 – 29 31 – 33, 35, 37, 41, 42-3, 44

KD Busch / MLR: Seite 3

panthermedia.net/Kzenon: Seite 56 u. l.

shutterstock: Seite 1, 2, 4, 10, 11, 13, 14, 17, 19, 20, 21, 25, 30, 34, 36, 38, 40, 43, 45, 46, 47, 48, 50, 56 o. l., 56 o. r., 56 u. r.

Umweltministerium BW: Seite 49 (Kartenausschnitt, Logo)



Herausgeber

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
Pressestelle
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Für eventuelle Rückfragen:
Telefon 0711/126-2355
pressestelle@mlr.bwl.de