



# Jahresbericht 2017

**ÜBERWACHUNG**

**LEBENSMITTEL · BEDARFSGEGENSTÄNDE · KOSMETIKA**

**TRINKWASSER · FUTTERMITTEL**



**Baden-Württemberg**

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ





## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir alle erwarten zu Recht sauberes Trinkwasser, gesunde und hochwertige Lebensmittel sowie sichere Verbraucherprodukte wie Kosmetika und Bedarfsgegenstände.

Die Verbraucherschutzbehörden des Landes überwachen daher diese Waren auf allen Herstellungs- und Vertriebsstufen. Auch für das vergangene Jahr kann sich die Bilanz sehen lassen. Dieser Bericht gibt einen Einblick in die vielfältigen Kontrollschwerpunkte des Jahres 2017. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der amtlichen Futtermittel-, Trinkwasser- und Lebensmittelüberwachung arbeiten täglich mit viel Engagement zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren und vor

Täuschung. Dafür bedanke ich mich an dieser Stelle.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz setzt weiterhin auf einen starken gesundheitlichen Verbraucherschutz. Ich werde mich deshalb auch künftig für eine personelle Verstärkung in diesem Bereich einsetzen.

Peter Hauk MdL  
Minister für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz

Stuttgart, im Juli 2018





## Einführung

Highlights 2017	6
Wie funktioniert Lebensmittelüberwachung?	8

## Ergebnisse

Lebensmittelüberwachung Betriebskontrollen und Vollzug	12
---	----

Lebensmittelüberwachung Untersuchungen	18
---	----

■ Lebensmittel	18
■ Bedarfsgegenstände	32
■ Kosmetika	36
■ Tabak	40

Trinkwasserüberwachung	42
------------------------	----

Futtermittelüberwachung	46
-------------------------	----

Links zu Portalen und Langfassungen	50
-------------------------------------	----

Impressum	51
-----------	----



## Highlights



### Fipronil in Eiern

Der Fipronil-Skandal erschütterte 2017 ganz Europa. In Baden-Württemberg wurden über 500 Eier und eihaltige Lebensmittel auf den durch Desinfektionsmittel in die Ställe gelangten Stoff geprüft. Unter den Produkten, in denen Fipronil nachgewiesen wurde, befanden sich auch wenige baden-württembergische Eier. Zur Aufklärung der Eintragswege wurden neben den Eiern auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Futtermittel und die Einstreu in dem betroffenen Stall untersucht.

→ Mehr auf den Seiten 28 und 49



### Regional ausgelobte Fruchtsäfte

Regionale Lebensmittel haben in der Bevölkerung einen hohen Stellenwert. Das LKL prüfte 2017 anhand der Firmendokumente die Richtigkeit dieser Angaben bei Fruchtsaftherstellern. Viele Unterlagen wiesen noch kleinere Lücken auf. Bei 5 Betrieben mussten die Überwachungsbehörden anschließend eingreifen, da die Angaben auf den Produkten zur Regionalität irreführend waren.

→ Mehr auf Seite 17



### Umgeröteter Thunfisch

Frischer Thunfisch hat einen schönen roten Farbton, der bei Luftkontakt zunehmend bräunlich wird. Dieser natürliche Vorgang gibt auch einen Hinweis auf den Frischezustand von Thunfischfleisch. Um länger gelagerten Thunfisch wieder rot zu färben, verwenden die Hersteller verschiedene Zusatzstoffe. In 30 % der untersuchten Proben waren diese nicht gekennzeichnet und der Verbraucher wurde über den Frischezustand und die Behandlung des Thunfischs getäuscht.

→ Mehr auf Seite 23

### Vanillearoma

Vanille ist ein sehr edles und teures Gewürz. Um den hohen Bedarf zu decken, wird häufig synthetisches Vanillearoma statt echter Vanille eingesetzt. Für den Verbraucher muss klar erkennbar sein, welche Art von Vanillearoma verwendet wurde. Im Angebot reichen die Bezeichnungen von Bourbon-Vanille bis zum schlichten Aroma. Die Untersuchung von Vanilleeis zeigte, dass über die Hälfte aller Proben falsch deklariert war.

→ Mehr auf den Seiten 24 und 25



### Alu in Grillschalen

Auch beim Grillen oder Backen wird gern auf vorbereitete Lebensmittel zurückgegriffen. Doch bei Grillkäse waren die Aluschalen nicht beständig genug gegen die saure Marinade. Die Schalen lösten sich auf und gaben Aluminium ab. Diese Produkte durften nicht weiter verkauft werden. Das Einpacken von Lebensmitteln in Aluminium kurz vor der Zubereitung ist jedoch unbedenklich.

→ Mehr auf Seite 33



### Wimpernwuchsmittel

Lange dichte Wimpern sind im Trend. Einige in der Medizin zur Behandlung von Augenkrankheiten eingesetzte Arzneimittelwirkstoffe werden mittlerweile in kosmetischen Wimpernwuchsmitteln verwendet. Hier ist Vorsicht geboten. Oft fehlen die Sicherheitsbewertungen der Hersteller und es ist mit ernst unerwünschten Wirkungen zu rechnen. Über die Hälfte aller untersuchten Wimpernwuchsmittel mussten beanstandet werden.

→ Mehr auf Seite 39



# Aufbau der Lebensmittelüberwachung

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



# Zunehmendes Lebensmittelangebot im Internet

Zum Beispiel waren im Jahr 1999 bei eBay etwas über 300 Lebensmittel verfügbar. Anfang 2018 gibt es bereits über 600.000 Angebote.



# Neue Kontrollstrukturen für neue Handelswege

## Netzwerk im Land:

Landeskontaktstelle Stabsstelle Ernährungssicherheit (SES) am Regierungspräsidium Tübingen zur landesweiten Unterstützung der Vor-Ort-Behörden in den Regierungspräsidien für die Futtermittelkontrolle bzw. in den unteren Verwaltungsbehörden für die Lebensmittelkontrolle  
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe als zentraler Ansprechpartner und Koordinator der CVUAs



## Netzwerk in Deutschland:

Länderzentralstelle G@ZIELT beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Kontrolle der im Internet gehandelten Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände sowie Tabakerzeugnisse  
Kontaktstellen in allen Ländern



## Netzwerk in der EU:

Die EU-Kommission hat eine Arbeitsgruppe „e-commerce“ eingerichtet.



# Koordinierte Kontrollaktion „e-food“

Im Jahr 2017 wurde das erste koordinierte EU-Kontrollprogramm für online angebotene Lebensmittel durchgeführt. Neuartige Lebensmittel mit in der EU nicht zugelassenen Inhaltsstoffen und Nahrungsergänzungsmittel mit unzulässigen gesundheitsbezogenen Angaben standen im Fokus. In Deutschland führte G@ZIELT eine Recherche nach Internetangeboten relevanter Produkte durch, die 4 Betriebe im Land ergab. Diese haben die Behörden überprüft und dabei ein unzulässiges Angebot entdeckt. EU-weit wurden insgesamt 779 von über 1.100 überprüften Webseiten aufgespürt, auf denen nicht verkehrsfähige Lebensmittel angeboten wurden.

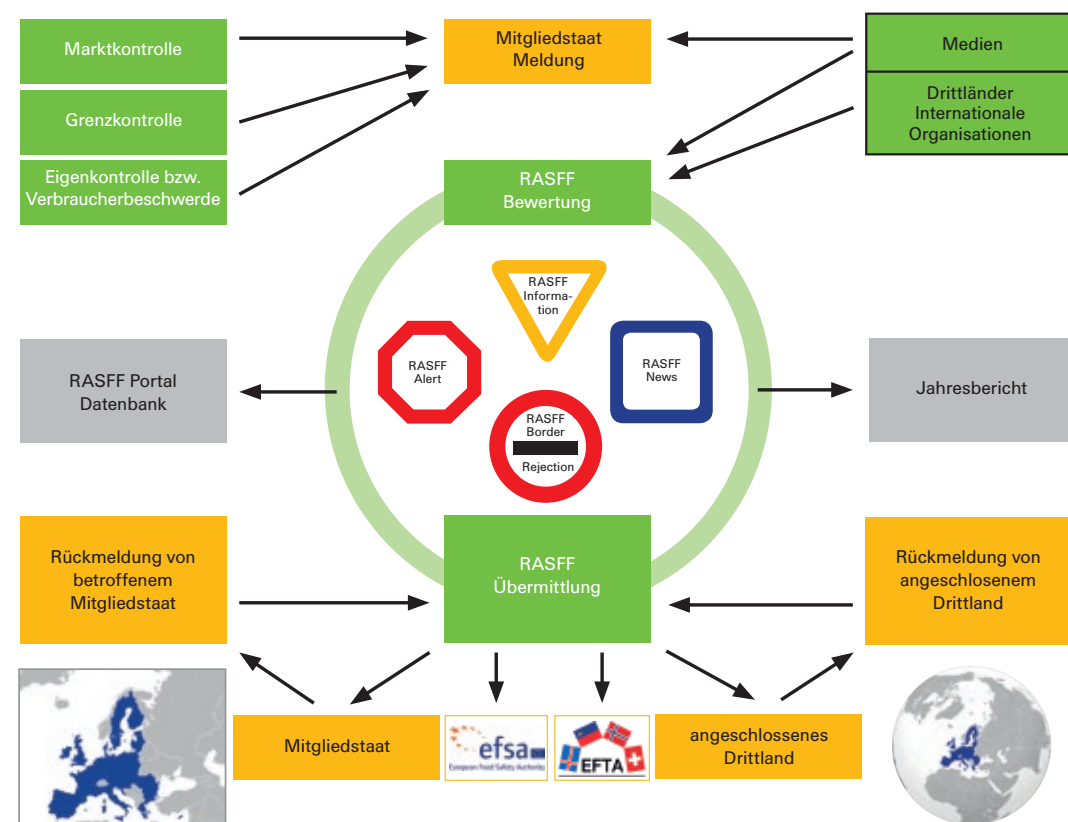
# Lebensmittel- und Produktsicherheit – wenn's schnell gehen muss ...

Innerhalb der EU sorgt das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed, kurz RASFF) für die rasche Weitergabe von Informationen zu unsicheren Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien und Futtermitteln.

Daneben gibt es ein weiteres Schnellwarnsystem der EU, das RAPEX (System for the **R**APid **E**Xchange of information) für gefährliche Verbraucherprodukte. Unter Verbraucherprodukten sind zu verstehen: Fahrzeuge, technische Geräte, aber auch Kosmetika sowie Gegenstände des täglichen Bedarfs wie Textilien, Haarbürsten und Kinderspielzeug. RAPEX-Meldungen betreffen somit nur in einigen Fällen die Lebensmittelüberwachung, zum Beispiel bei der mikrobiologischen Kontamination von kosmetischen Produkten oder bei überhöhten Bleigehalten in Spielzeug.

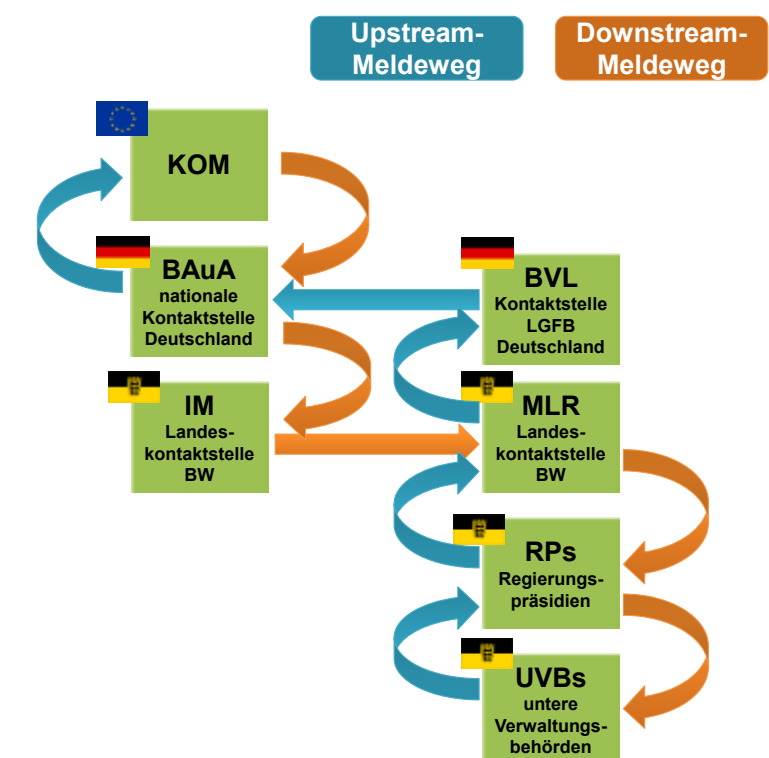
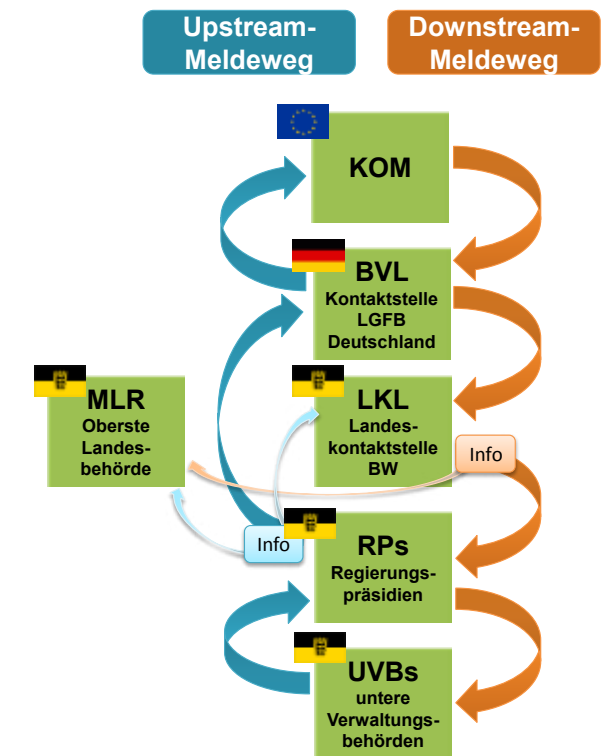
Beide Systeme ermöglichen einen schnellen behördeninternen Informationsaustausch, damit alle am Netz beteiligten Behörden rasch notwendige Maßnahmen vor Ort treffen können.

## Informationsfluss im RASFF-Netz



Quelle: EU-Kommission, übersetzt und modifiziert

## Meldewege in Baden-Württemberg





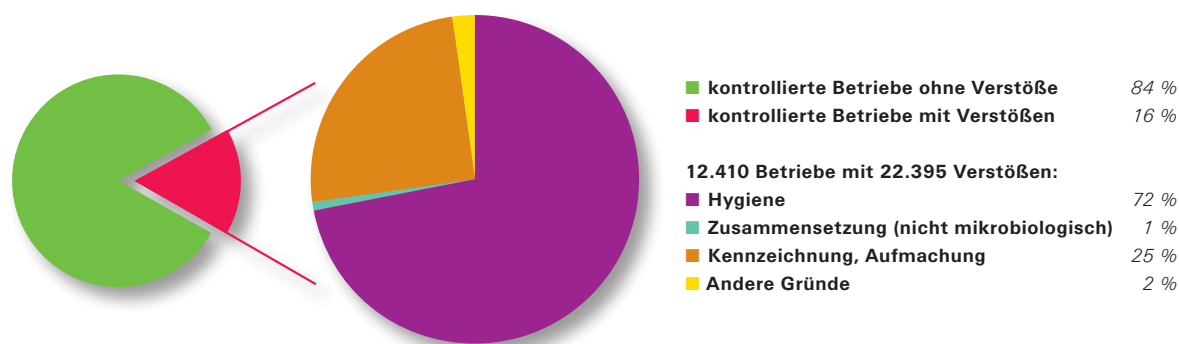
## Betriebskontrollen und Vollzug



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

Aktuell sind in Baden-Württemberg 238.081 Lebensmittelbetriebe gemeldet, vom Wochenmarktstand bis zum Weltkonzern, von der handwerklichen Bäckerei bis zur Großkantine. Im Jahr 2017 fanden insgesamt 111.007 Kontrollbesuche in 78.296 Betrieben statt. 717 (Vorjahr: 848) Betriebe mussten aufgrund der dort herrschenden unhygienischen Umstände zum Schutz der Verbraucher sofort geschlossen werden.

### KONTROLLIERTE BETRIEBE SOWIE ART UND ANTEIL DER VERSTÖSSE



## Unerfreuliches

### Zur falschen Zeit

Die Routinekontrolle einer Gaststätte kam dem Betreiber sehr ungelegen. Warum das so war, erschloss sich dem Kontrolleur dann ziemlich schnell. Er fand eine Vielzahl von verdorbenen Lebensmitteln. Speckwürfel, Spätzle und Thunfisch in geöffneter Dose waren verschimmelt. Andere Lebensmittel rochen sauer und wiesen schmierige Oberflächen und Verfärbungen auf. Küchen- und Lagerbereich waren teilweise stark verunreinigt. Einzelne Lebensmittel wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert, wie ein verschimmelter Gyrosspieß im Kühlhaus. Im Thekenbereich war der Bereich der Zapfhähne extrem verschimmelt, ebenso Teile der Einbaukühlschränke. Der Betreiber musste nach der Kontrolle den Betrieb schließen, sofort eine Grundreinigung durchführen und die verdorbenen Lebensmittel entsorgen. Vor der Wiedereröffnung des Betriebes überzeugte sich der Kontrolleur, dass alle Missstände beseitigt waren. Der Fall wurde an die Staatsanwaltschaft abgegeben und es erging ein Strafbefehl.



### Kommissar Zufall entdeckt Milchmanipulation

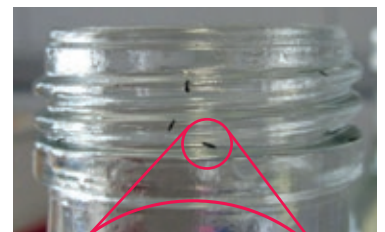
Ein Milcherzeuger war nebenberuflich als Milchsammelwagenfahrer tätig. In dieser Funktion musste er auch Milch aus seinem eigenen Betrieb abholen und für die Milchgüteprüfung beproben. Allerdings gab er die Milchproben eines anderen Betriebes als die eigenen aus. Aufgrund der gehaltvolleren Milchezusammensetzung konnte er so eine bessere Bezahlung erzielen. Erst als der Milchprüfer identische Hemmstoffbefunde in zwei vermeintlich unterschiedlichen Proben ermittelte, fiel der Betrug auf. Der Fall wurde der Staatsanwaltschaft vorgelegt.



### Gewittertierchen und Mineralwasser

Das CVUA Sigmaringen erhielt im August 2017 ein Mineralwasser als außergewöhnliche Verbraucherbeschwerde. Im Bereich des Schraubdeckels waren zahlreiche kleine schwarze Bestandteile erkennbar. Bei der Verkaufsstelle des Produktes wurden zum Vergleich Proben aus der identischen Charge erhoben und auch zur Untersuchung übergeben.

Tatsächlich befanden sich bei den Proben zwischen dem Schraubverschluss und dem Glasgewinde, also nahezu an der Ausgussöffnung der Flaschen, jeweils mehrere schwarze, teilweise noch lebende, etwa 2 mm große, längliche Insekten. Mikroskopisch wurden diese Insekten als sogenannte Gewittertierchen identifiziert. Die Lagerung im Freien und das schwüle Sommerwetter mit Gewitterneigung können die Besiedlung erklären. Die Proben waren wegen ekelregender Beschaffenheit zu beanstanden.



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



## Kurioses

### Eiskalt erwischt

Bei einer Gaststättenkontrolle fielen in einem Kühlschrank Eiswürfel in einer Plastiktüte auf. Während der Kontrolle erhielten Gäste auch eisgekühlte Getränke. Die befragte Wirtin teilte mit, dass die Eiswürfel zugekauft würden. Die Rechnung könne ihr Mann vorzeigen, wenn er von der Toilette zurück sei.

Als der Kontrolleur die Personaltoilette überprüfen wollte, war diese noch besetzt. Die Wasserspülung war bereits zu hören, doch statt der zu erwartenden Handwaschgeräusche hörte der Kontrolleur raschelnde Plastiktüten. Kurz darauf öffnete sich die Tür und heraus kam der Wirt mit einer mit Eiswürfeln gefüllten Plastiktüte. Dies war der Nachschub für die Theke. Der Kontrolleur entdeckte im Toilettenraum eine Eiswürfelmaschine, mit der die Eiswürfel frisch hergestellt wurden und deren Ablauf ins Handwaschbecken integriert war. Der Wirt wurde also „eiskalt erwischt“. Maschine und produzierte Eiswürfel wurden aus dem Verkehr gezogen, ein Ordnungswidrigkeitsverfahren folgte.

### Glühwein mit Pfiff

Bei der Untersuchung von Glühweinen vom Weihnachtsmarkt gab es eine böse Überraschung. In einem Glühwein wurden so hohe Gehalte an Blei nachgewiesen (4,6 mg/l), dass er als gesundheitsschädlich eingestuft und zum Schutz der Verbraucher aus dem Verkehr gezogen wurde. Auch die Höchstmenge für Zinn wurde 17-fach überschritten. In den Verfolgungsproben aus anderen Kesseln des Standes wurden ebenfalls hohe Blei- und Zinngehalte festgestellt. Der eingesetzte Glühwein war vor der Erhitzung in diesen Kesseln unauffällig. Zur Ursachenklärung wurde ein verwendeter Kupferkessel am CVUA Stuttgart auf die Abgabe von Schwermetallen untersucht. Hierbei stellte sich heraus, dass die Blei- und Kupferlässigkeit des Kessels zu hoch war und dieser damit die gesetzliche Anforderung nicht erfüllte. Die Nachermittlungen ergaben, dass dies auf eine ungeeignete Beschichtung der Kupferkessel zurückzuführen war. Beim Beschichtungsmaterial handelte es sich um eingeschmolzene Orgelpfeifen. Diese gaben dem Glühwein die spezielle „Note“.



### Alles Notwendige gibt's im Baustoffhandel

Die Kontrolle einer Brennerei offenbarte zweckentfremdete Bau- und Gartenmaterialien. Das aus der Brennanlage austretende Destillat wurde in einem handelsüblichen schwarzen Mörtelkasten aus dem Baustoffhandel gesammelt und mittels einer Pumpe, an der Gartenschläuche verbaut waren, in bereitgestellte Kanister gepumpt. Der Lebensmittelunternehmer wurde darüber belehrt, dass bei der Herstellung und dem Umgang mit Lebensmitteln nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände eingesetzt werden dürfen; außerdem wurde ein Bußgeldverfahren gegen ihn eingeleitet.



## Positives

### Ist schwäbischer Kartoffelsalat warm oder kalt besser?

Schwäbischer Kartoffelsalat ist beliebt und wird von vielen Metzgereien und anderen Betrieben zum Mitnehmen angeboten. Doch diese Spezialität wird oft ungekühlt gelagert und abgegeben, da sie nur warm oder bei Raumtemperatur ihren Geschmack richtig entfaltet. Die ungekühlte Lagerung ist jedoch ein Risikofaktor, da sich dann eventuell vorhandene Keime leichter vermehren können.

Aus diesem Grund hat eine Lebensmittelüberwachungsbehörde in einem Schwerpunktprogramm ermittelt, bei welchen Temperaturen die Kartoffelsalate gelagert werden und wie sich dies auf den Keimgehalt auswirkt. Die meisten überprüften Kartoffelsalate waren Eigenprodukte der Betriebe. Über 70 % der Betriebe lagerten die Kartoffelsalate ungekühlt, vereinzelt den gesamten Verkaufstag lang. Insgesamt 30 Proben wurden auf den Keimgehalt untersucht, der nur in einem Fall auffällig hoch war. Dies spricht für eine gute bis sehr gute Hygiene während der Produktion. Im Gespräch erklärten die meisten Betriebe, dass sie beim Kartoffelsalat ganz besonders auf eine hygienische Herstellung achten würden, da ihnen die Risiken bekannt seien.

**Fazit: Bei guter Herstellungshygiene kann Kartoffelsalat für einen begrenzten Zeitraum auch bei Raumtemperatur gelagert und verkauft werden.**

Letztlich entscheidet der Lebensmittelunternehmer in Kenntnis seiner Herstellungspraxis und seines betriebseigenen Kontrollkonzeptes eigenverantwortlich, ob er auch ohne Kühlung ein sicheres Lebensmittel gewährleisten kann.





## Kontrolle des Internethandels

### Torten im Sommer – nicht immer cool

Bei der Überwachung des Internethandels in Baden-Württemberg arbeiten das CVUA Karlsruhe und die SES eng zusammen.

Im Sommer 2017 wurden im Rahmen eines dieser Projekte Torten auf die Einhaltung der Kühlkette und die damit verbundene Hygiene auf Herz und Nieren geprüft. Denn wird die Kühlkette während des Transportes nicht eingehalten, werden das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen im Lebensmittel begünstigt. Im Rahmen des Projektes hat die SES insgesamt 9 gekühlt beziehungsweise tiefgekühlt haltbare Torten bestellt.

Eine der tiefgekühlt und alle 4 gekühlt haltbaren Torten entsprachen hinsichtlich der Eingangstemperatur am CVUA nicht den vorgeschriebenen Transporttemperaturen. Bei 3 der kühlbedürftigen Torten waren keinerlei Kühlelemente beim Versand beigefügt. Bei einer dieser Torten wurde bei der Anlieferung sogar eine Temperatur von 24,8 °C gemessen.

Die Laboruntersuchung zeigte, dass speziell die kühlbedürftigen Torten auch mikrobiologisch erhöhte Parameter zeigten. Je nach Produkt war der Gehalt an verschiedenen Verderbniskeimen, zum Beispiel Hefen, erhöht. Ein Produkt war durch seinen alkoholisch-gärigen Geschmack und die erhöhten mikrobiologischen Parameter auffällig und wurde als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Außerdem wurde die Kennzeichnung der eingesandten Produkte und der zugehörigen Internetangebote auf der jeweiligen Bestellhomepage überprüft. Bei vielen der untersuchten Produkte war die Kennzeichnung sowohl im Internet als auch auf der Produktverpackung mangelhaft und wurde beanstandet.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass die Online-Bestellung von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum an eine Temperatur gekoppelt ist, mit erheblichen Risiken verbunden ist. Nach derzeitigen Erkenntnissen ist der Transport von derartigen Produkten in einem ungekühlten Fahrzeug mit lediglich passiver Kühlung nicht sachgerecht. Um einen hygienisch einwandfreien und sicheren Onlinevertrieb von leicht verderblichen Waren zu gewährleisten, ist ein deutlich erhöhter Aufwand im Vergleich zu herkömmlichen Sendungen notwendig.

Ausführlicher Bericht siehe:

[www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)

## Regionale Auslobung von Lebensmitteln

### Ist der regional ausgelobte Apfelsaft wirklich aus heimischen Äpfeln?

Im Rahmen des Kontrollprojekts „Regionale Lebensmittel“ führte das Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg (LKL) im Jahr 2016 zusammen mit der jeweils zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde insgesamt über 100 Kontrollen bei verschiedenen Lebensmittelbetrieben, wie Metzgereien, Bäckereien, Brennereien, Hofläden, Einzelhändlern, Mühlen, Ölmühlen und Fruchtsaftherstellern durch. Die Kontrollen sollten zeigen, ob die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist und die Regionalauslobung zuverlässig belegt werden kann. Dabei waren insbesondere Herstellerbetriebe von Fruchtsaft und -schorle auffällig. Aus diesem Grund wurden im Jahr 2017 gezielt 16 derartige Betriebe kontrolliert.



Bei den Fruchtsaftherstellern wurden anhand der Firmendokumente die Warenströme überprüft, ob der Weg der Früchte von der Anlieferung über die Verarbeitung bis zur Abfüllung und Kennzeichnung der Flaschen nachvollziehbar war. Bei jedem fünften der kontrollierten Fruchtsafthersteller erwies sich dies als lückenhaft. Eine Ursache waren beispielsweise unvollständig ausgefüllte Dokumente.

Jedem zweiten der Betriebe wurde eine Verbesserung der Angaben auf der Saftetikettierung empfohlen. In 5 Fällen unterschied sich die Etikettierung so deutlich vom tatsächlichen Ursprung der Früchte, dass die Angaben nach Auffassung des LKL BW zur Irreführung geeignet waren. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben durch verwaltungsrechtliche Anordnungen sichergestellt, dass zum Teil missverständlich deklarierte Ware aus dem Handel genommen wurde, dass, soweit möglich, noch vorhandene Ware korrekt umetikettiert wurde und dass künftig Herkunftsangaben richtig angebracht werden. Die entsprechenden Dokumentationssysteme der Betriebe konnten dadurch dauerhaft verbessert werden.

Der Kontrollschwerpunkt wird auch im Jahr 2018 fortgesetzt.



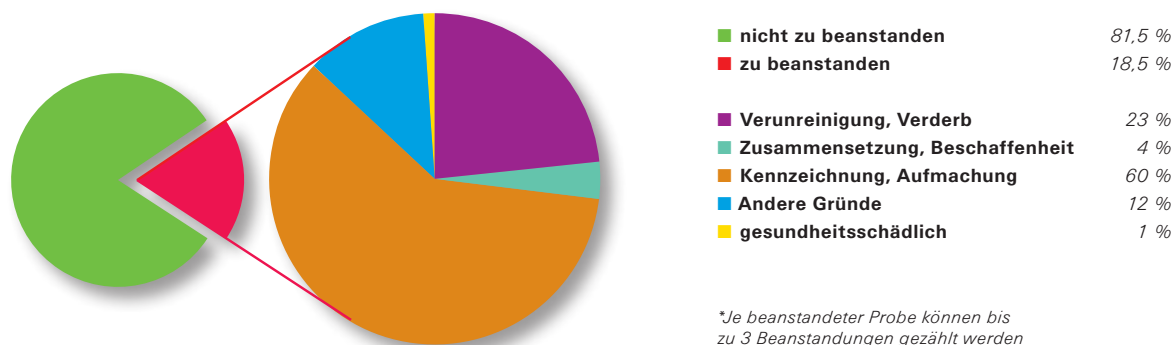
# Untersuchung von Lebensmitteln



Die CVUAs führen in Baden-Württemberg die Untersuchung von Lebensmitteln durch.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden 2017 insgesamt 42.635 Lebensmittel (Vorjahr 43.162) und 1.663 Weine (Vorjahr 1.894) an den CVUAs untersucht. Dafür werden chemische, physikalische und mikrobiologische Methoden verwendet. Von allen untersuchten Proben mussten 8.190 beanstandet werden (18,5 %, Vorjahr 17,9 %). Die Art der Beanstandungen sind in der nachfolgenden Grafik dargestellt.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE

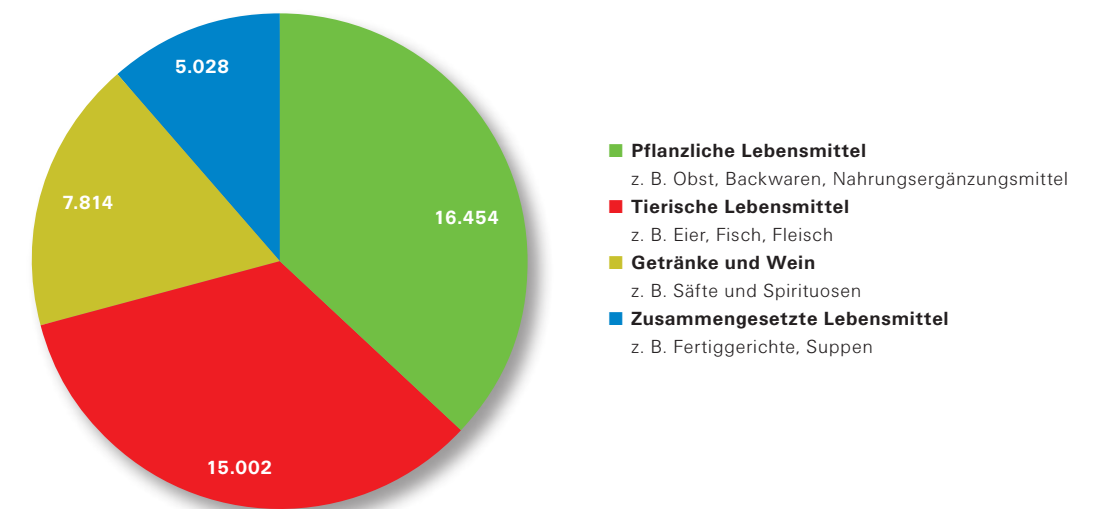


\*Je beanstandeter Probe können bis zu 3 Beanstandungen gezählt werden

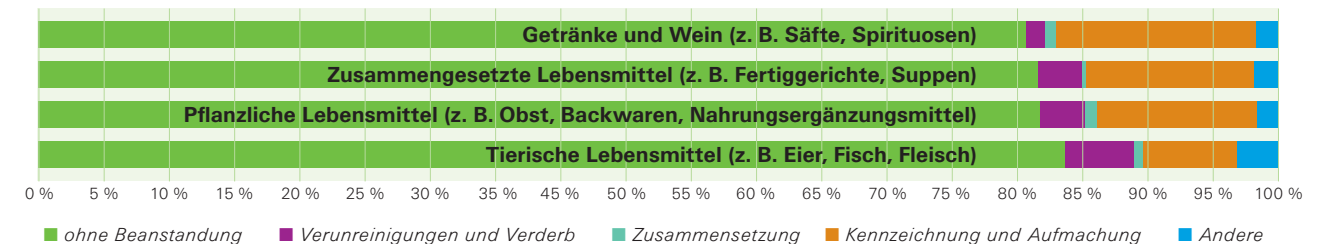
Die Beanstandungsquoten über alle Warengruppen hinweg bewegten sich von 58,8 % bei Nahrungsergänzungsmitteln, hier hauptsächlich wegen Kennzeichnung, bis zu 4,5 % bei Frischobst. Bei Obst und Gemüse machen die nicht mikrobiologischen Verunreinigungen, beispielsweise Pflanzenschutzmittelrückstände, fast die Hälfte der Beanstandungen aus. Teilt man die Lebensmittel in vier große Gruppen ein, stellen sich Anzahl der untersuchten Proben sowie die Beanstandungsquoten und -gründe wie in den folgenden Grafiken gezeigt dar.



UNTERSUCHTE PROBEN LEBENSMITTEL UND WEIN:



UNTERSUCHTE PRODUKTGRUPPEN, ANTEIL UND ART DER BEANSTANDUNGEN



Von den untersuchten Lebensmittelproben wurden 99 (0,2 %) als gesundheitsschädlich eingestuft (Vorjahr: 91 = 0,2 %). Details dazu werden auf den nächsten Seiten dargestellt.



## Krankmachende Lebensmittel

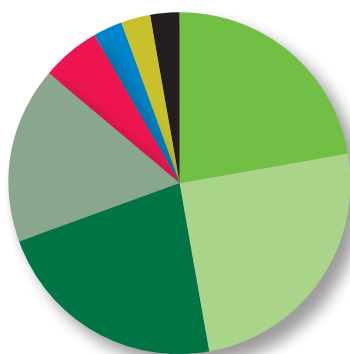


Die Untersuchungsämter haben 2017 insgesamt 13.045 Proben auf mikrobiologische Parameter untersucht, von denen 1.761 (13,5 %) beanstandet wurden. 36 Lebensmittelproben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt. In diesen Proben waren:

- Lebensmittel-Infektionserreger (*Listeria monocytogenes*, Salmonellen, verotoxinbildende *E. coli* (VTEC), Noroviren),
- Lebensmittel-Intoxikationserreger (*Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*),
- deren gesundheitsschädliche Gifte (Toxine) oder
- mikrobiell verursachte toxische Eiweißabbauprodukte (Histamin)

im verzehrfertigen Lebensmittel in einer gesundheitsschädigenden Keimmenge beziehungsweise Konzentration nachgewiesen worden.

VERTEILUNG MIKROBIELLER URSACHEN BEI GESUNDHEITSSCHÄDLICHEN LEBENSMITTELN (ANZAHL DER PROBEN)



- *Listeria monocytogenes* 8
- VTEC/STEC 9
- Histamin 8
- Salmonellen 6
- *Clostridium perfringens* 2
- Norovirus 1
- *Staphylococcus aureus* 1
- *Bacillus cereus* 1

Zwar überwogen auch 2017 wieder Lebensmittel tierischer Herkunft, Krankheitserreger wurden jedoch auch in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen. So mussten Gewürze (4), Sesamcreme (2), gebratene Zucchini, Nudelgericht, Kartoffelsalat und Nahrungsergänzungsmittel (je 1) als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Unter den Lebensmitteln tierischer Herkunft waren verschiedene Käse (5), Thunfischfleisch (8), (Zwiebel-)Mettwurst (5) und gegartes Geflügelfleisch (3) am häufigsten betroffen.

Ausführliche Berichte siehe: [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)

Eine Listerien-Kontamination im Berichtsjahr betraf mehrere Regierungsbezirke. Im Zuge von Eigenkontrollen hatte ein Milchbetrieb sehr hohe Keimzahlen in Hart-, Schnitt- und Weichkäse festgestellt. Die nötigen Arbeitsschritte für die Herstellung inklusive Einlagerung zur Reifung der Käse und die abschließende Lagerung erfolgten in verschiedenen Betrieben, unter anderem in einer mobilen Käserei. In mehreren Käseproben konnten *Listeria monocytogenes*-Gehalte von über 100 KbE/g nachgewiesen werden, womit diese Proben als gesundheitsschädlich zu bewerten waren. In der Rohmilch des Ursprungsbetriebes war ebenfalls *L. monocytogenes*, allerdings in geringer Anzahl, nachweisbar. Die ursprüngliche Kontaminationsquelle der Listerien konnte nicht abschließend ausfindig gemacht werden.

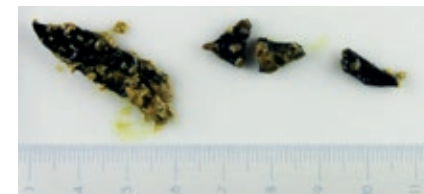
Ausführliche Berichte siehe: [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)

## Gesundheitsschädliche Lebensmittel

Immer wieder sind auch Fremdkörper in Lebensmitteln zu finden. Diese sind häufig gesundheitsschädlich und immer unerwünscht. Insgesamt 30 Proben enthielten scharfkantige, spitze beziehungsweise harte Fremdkörper aus Kunststoff, Glas, Metall und sonstigen Materialien, die eine Verletzungsgefahr bargen. Zusätzlich mussten 33 Proben auf Grund anderer Verunreinigungen oder Eigenschaften als gesundheitsschädlich beurteilt werden. Darunter waren zum Beispiel Proben mit „ätzenden“ pH-Werten, zu hohen Gehalten an Pyrrolizidinalkaloiden oder nicht deklariertem allergener Bestandteile.

### Basilikum-Kräuter-Pesto mit Plastikeinlage

Das CVUA Freiburg erhielt eine als „Basilikum-Kräuter-Pesto“ bezeichnete Verdachtsprobe zur Untersuchung und Beurteilung. In einer der 2 Packungen waren mehrere schwarze Hartplastikteile unterschiedlicher Größe enthalten. Teilweise wiesen die Fremdkörper einen silbernen Aufdruck auf. Die Hartplastikteile waren bis zu 3 cm lang und bis zu 1 cm breit. Alle Plastikstücke wiesen scharfe Kanten und teilweise spitze Ecken auf. Die Oberfläche war teilweise deutlich zerkratzt. Die Probe wurde wegen Verletzungsgefahr beim Verzehr als gesundheitsschädlich beurteilt.



### Aloe Vera mit bitteren Giftstoffen

Derzeit werden im Einzelhandel ganze Aloe-Blätter angeboten. Laut Etikettierung einer Probe handelt es sich um *Aloe Vera Barbadosis Miller*. Das gelartige Blattinnere ist zum Verzehr bestimmt. Gemäß einem beigefügten Zubereitungshinweis sollen die grünen äußeren Blattteile aufgrund ihres bitteren Geschmacks und der abführenden Wirkung gründlich entfernt werden. Zur Gewinnung des inneren Blattgels soll das Blatt in Streifen geschnitten, das Gel herausgetrennt und vor dem Verzehr mit Wasser abgespült werden. Als tägliche Verzehrsmenge werden 100 g Gel empfohlen. Das CVUA Stuttgart konnte zeigen, dass trotz Einhaltung dieser Verwendungshinweise unter haushaltsüblichen Bedingungen das Risiko besteht, dass hohe Mengen an toxisch bedenklichen Stoffen aus der Klasse der sogenannten Anthranoide aus der äußeren Blattschicht in das verzehrfertige Blattgel gelangen können. Aufgrund des krebserregenden Potenzials von Anthranoiden und deren abführender Wirkung sollte Aloe-Vera-Gel nicht selbst hergestellt, sondern auf industriell produzierte Produkte zurückgegriffen werden.

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



### Zu viel Koffein schadet der Gesundheit

Viele Hersteller von Energy Drinks und Nahrungsergänzungsmitteln werben mit der Aufnahme von Koffein, beispielsweise vor sportlichen Aktivitäten oder zur besseren Konzentration. 4 solcher Proben mussten 2017 jedoch als gesundheitsschädlich beurteilt werden, da sie keine oder nicht vollständige Anwendungshinweise zur täglich nicht zu überschreitenden Menge an Koffein enthielten. Nach der Sicherheitsbewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sind über den Tag verteilt nur bis zu 400 mg in der allgemeinen Bevölkerung als sicher einzustufen. Einzeldosen gelten mit bis zu 200 mg als sicher.



## Nährwertangaben auf dem Prüfstand – im Brennpunkt Lyoner, Wiener & Co.

Nährwertangaben sind eine wichtige Hilfe für die Verbraucher. Seit Ende 2016 müssen der Brennwert und die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz bei allen verpackten Lebensmitteln angegeben werden. Bis dahin waren Nährwertangaben nur vorgeschrieben, wenn das Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben (zum Beispiel als „fettreduziert“) ausgelobt war. Vorgeschrieben ist grundsätzlich eine Tabellenform, in der sich die Angaben bei festen Lebensmitteln auf 100 Gramm des Lebensmittels beziehen. Ausgenommen sind zum Beispiel verpackte Fleischerzeugnisse, die in kleinen Mengen durch den Hersteller direkt an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden. Für lose Ware aus der Theke gilt die Vorschrift nicht.

Ob die Angaben auf der Verpackung auch zutreffen, wurde 2017 an insgesamt 89 Proben Brühwurst und Brühwürstchen, wie Lyoner, Fleischwurst, Wiener und Bockwurst überprüft. Dabei wurden Produkte mit und ohne Nährwertauslobung untersucht. Die beiden Produktgruppen werden nachfolgend getrennt betrachtet.

Unter den 27 als fettreduziert, light oder „weniger fett“ ausgelobten Produkten befanden sich Wiener, Schinkenwiener, Bratwurst, Bockwurst und Nürnberger aus Discountern und Supermärkten. Bei 2 Proben Schinkenwiener und 1 Probe Nürnberger Rostbratwurst (11 % der Proben) wurde der deklarierte Fettgehalt überschritten und damit als nicht zutreffend beanstandet.

Von den 62 Proben ohne Nährwertauslobung stammten 31 aus größeren Herstellerbetrieben in Baden-Württemberg. Auffällig waren 8 Proben (26 %), bei denen jeweils einer oder mehrere der analysierten Nährwertparameter im Vergleich zu den deklarierten Werten über der Toleranzgrenze lagen. 4 dieser Proben wurden in Metzgereien erhoben. Hier fiel eine Probe Wiener durch eine im Vergleich zum analysierten Wert deutlich höher deklarierte Angabe der gesättigten Fettsäuren auf, die über der Toleranzgrenze lag. Weitere 27 Proben kamen aus Discountern und Supermärkten. Bei diesen Proben passten alle analytischen Ergebnisse zu den angegebenen Nährwerten.

Insgesamt zeigten sich überwiegend bei der Angabe des Gehalts an gesättigten Fettsäuren und Fett Abweichungen. Vermutlich wurden hier die Nährwerte auf der Grundlage ungeeigneter Daten berechnet.



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

## Aufgepasst bei frischem Thunfisch

Thunfisch ist einer der beliebtesten Speisefische in Deutschland. Frisches Thunfischfleisch hat natürlicherweise einen roten Farbton, der jedoch bei Luftkontakt zunehmend bräunlich wird und deshalb ein wichtiges Frische- und Qualitätsmerkmal beim Einkauf darstellt.

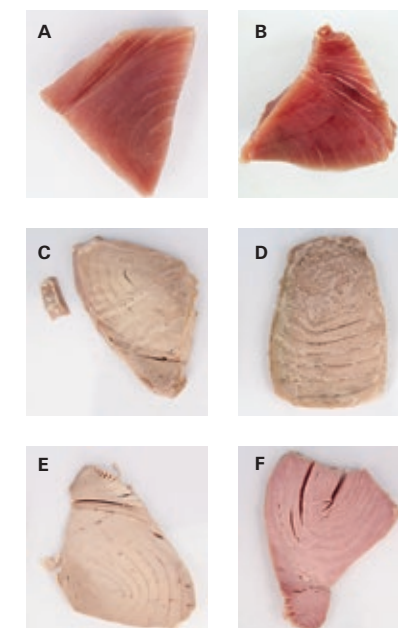
Ende 2016 wurde über die Europäische Kommission mitgeteilt, dass umgeröteter

Thunfisch auf dem europäischen Markt im Umlauf sei. Hierbei besteht der Verdacht, dass Thunfisch niedriger Qualität mit einem grauen bis braunen Fleischfarbton, bedingt durch unsachgemäße oder längere Lagerung, durch nicht rechtskonform verwendete Zusatzstoffe wieder einen roten Fleischfarbton erhält. Seit Ende 2016 und im Jahr 2017 analysierten daher die Untersuchungsämter 56 in Schutzgasatmosphäre verpackte oder lose angebotene Thunfischproben aus dem Einzel- und Großhandel.

17 der 24 beanstandeten Proben wiesen umgerötetes Fischfleisch und deutliche Abweichungen in der sensorischen Beschaffenheit auf.

Das in den Proben deutlich wahrnehmbare Pökelaroma und die gleichzeitige rosa Färbung nach Durchgaren der 17 Proben sind typische Merkmale für umgerötete, also gepökelte Fleischwaren, wie badisches Schäufele. Die verpackten Produkte wurden mit Bezeichnungen wie „Thunfischfilet, portioniert, küchenfertig verarbeitet, leicht vorgewürzt, vorgesalzen, aufgetaut“ in Verkehr gebracht. Dies lässt die Art der Abweichung von unbehandeltem Thunfisch nicht erkennen. Die Zutatenliste enthielt neben Kochsalz die Zusatzstoffe Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt und Zitronensäure. Lose Ware aus der Bedientheke war dagegen immer wie unbehandelter Frischfisch ohne Hinweis auf die Behandlung und weitere Zutaten im Handel.

Die üblicherweise zur Umrötung eingesetzten nitrit- und/oder nitrathaltigen Zusatzstoffe wurden in den meisten der beanstandeten Proben in geringen Mengen nachgewiesen. Der Einsatz dieser Zusatzstoffe ist in Thunfisch EU-weit verboten.



Unbehandelter und umgeröteter Thunfisch sind roh (A+B) und äußerlich auch durchgegart (C+D) kaum zu unterscheiden. Erst im Anschnitt wird der Unterschied sichtbar: der unbehandelte Thunfisch (E) ist bis in den Kern durchgehend grau, der umgerötete Thunfisch (F) ist dagegen charakteristisch rosafarbig.

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



## Wie echt ist Vanille im Lebensmittel?



Vanille ist eines der edelsten, wertvollsten und zugleich beliebtesten Gewürze der Welt. Die Vanilleschote wird direkt oder als Extrakt verwendet. Doch das ist teuer und der Bedarf ist groß. Aus diesem Grund werden häufig biotechnologisch und synthetisch hergestellte Aromastoffe, insbesondere Vanillin, eingesetzt. Weltweit stammt weniger als 1 % des Vanillins aus Vanilleschoten. Der Preis von aus der Schote gewonnenem Vanillin lag in den vergangenen Jahren 100 bis 300-fach über dem Preis für synthetisch erzeugtes Vanillin, weshalb der wirtschaftliche Gewinn aus der unerlaubten oder nicht korrekt deklarierten Verwendung von letzterem sehr groß ist. Hinzu kommt die immer höhere Nachfrage nach „natürlichen“, also möglichst wenig verarbeiteten und mit möglichst wenigen Aromen produzierten Lebensmitteln. Bei einigen Produkten, wie bei Vanillekipferln oder Vanilleeis besteht die berechtigte Verbrauchererwartung, dass hierfür ausschließlich Vanille, Vanilleextrakt beziehungsweise natürliches Vanillearoma verwendet wird. Weiterhin muss in jedem Lebensmittel, das einen entsprechenden Hinweis im Zutatenverzeichnis enthält oder für das mit der Verwendung von Vanille geworben wird, Vanilleschote oder -extrakt enthalten sein.

Für das Aroma der Vanille ist der Aromastoff Vanillin zwar charakteristisch, aber es tragen auch noch viele weitere Einzelstoffe zum Gesamtaroma bei.

Ebenso enthält Vanille auch nicht aromaaktive Verbindungen. Diese Begleitstoffe sind teilweise in relativ konstanten Verhältnissen zum Vanillin enthalten, die auch bei der Verarbeitung erhalten bleiben. Für die Feststellung der Authentizität von echter Vanille werden die Konzentrationsverhältnisse der Einzelstoffe Vanillin, para-Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure und para-Hydroxybenzoesäure ermittelt und mit Literaturwerten verglichen. Damit wird geprüft, ob deklarierte Zutaten wie Vanilleextrakt oder -schote tatsächlich für die Herstellung des Lebensmittels eingesetzt wurden.

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

### Vanille ist nicht gleich Vanillearoma ist nicht gleich Aroma!

Zutat/Aroma	Was ist drin?
<b>Bourbon-Vanille</b>	ganze oder zerkleinerte Vanilleschoten der Art <i>Vanilla planifolia</i> von den „Vanilleinseln“ im Indischen Ozean Madagaskar, Komoren, Seychellen, Mauritius und Réunion
<b>echte Vanille</b>	Vanilleschoten der Art <i>Vanilla planifolia</i>
<b>Vanille Extrakt</b>	der mittels Extraktion (i.d.R. mit Ethanol) gewonnene Auszug aus Vanilleschoten
<b>natürliches Vanillearoma</b>	ein Aroma, dessen Aromabestandteile vollständig natürlicher Herkunft sind und die zu mindestens 95 Gew. % aus der Vanilleschote stammen
<b>Vanillearoma</b>	Aroma, das nach Vanille schmeckt; dieses kann auch aus der Vanilleschote stammen oder biotechnologisch gewonnen sein, die Bezeichnung ist i.d.R. jedoch ein Hinweis auf synthetisch hergestellte Bestandteile.
<b>Aroma</b>	allgemeine, auch rechtlich zulässige Bezeichnung für ein zugesetztes Aroma in einem Lebensmittel; es sind daraus keine Rückschlüsse zur Herkunft möglich.

## „Echte“ Vanille im Eis?



Nach wie vor ist Vanilleeis bei den Haushaltspackungen die unangefochtene Nummer 1 der beliebtesten Sorten in Deutschland, wie eine Statistik aus dem Jahr 2016 zeigt. Auch bei Umfragen zum Lieblingseis belegt Vanille-Eis regelmäßig die vordersten Plätze. Doch wie „echt“ ist die Vanille im Eis?

Wird ein Eis als „Vanilleeis“ bezeichnet oder ist eine Vanilleschote beziehungsweise -blüte darauf abgebildet, so erhält es seinen Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma.

Werden zur Erzielung des Vanillegeschmacks Vanillin oder Verbindungen mit vergleichbaren Aromaeigenschaften eingesetzt, die nicht aus Vanilleschoten gewonnen wurden, ist die Bezeichnung „Vanille“ nicht zutreffend. Die Verwendung von biotechnologisch oder synthetisch hergestellten Vanillearomen muss durch die Angabe „mit Vanillegeschmack“ kenntlich gemacht werden. Diese Vorgaben gelten nicht nur für das verpackt angebotene Vanille-Eis, sondern auch für das Angebot an Theken in der Eisdiele und auf Speisekarten.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist es schwierig, geschmackliche Unterschiede zwischen „Vanilleeis“ und „Eis mit Vanille-Geschmack“ festzustellen, da Aromenhersteller grundsätzlich in der Lage sind, einen Vanillegeschmack ohne Bestandteile der Vanille zu kreieren, der von dem der Vanille nicht zu unterscheiden ist.

2017 wurden die vom CVUA Sigmaringen im Jahr 2016 begonnenen Untersuchungen fortgesetzt und weitere 22 Vanille-Eisproben unter die Lupe genommen. Leider musste festgestellt werden, dass 12 von 22 Proben (55 %) fälschlicherweise als Vanilleeis gekennzeichnet waren. Bei diesen 12 Proben wurden keine natürlichen Vanillearomen zur Geschmackserzielung eingesetzt, sondern nur synthetisch hergestelltes Vanille-Aroma.



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

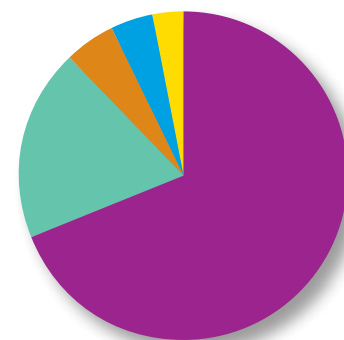
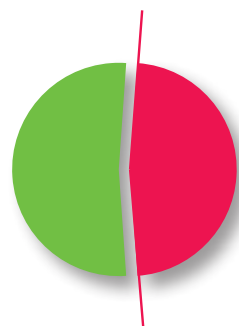
## Feinkostsalate – alles vom feinsten?

Der Begriff „Feinkost“ sowie dessen Synonyme „Leckerbissen“, „Delikatessen“, „Spezialitäten“ oder „kulinarische Genüsse“ sind Umschreibungen für viele Lebensmittel, die nicht für jeden zum täglichen Bedarf gehören. Die Obergruppe „Feinkosterzeugnisse“ umfasst auch teure Delikatessen wie Kaviar oder Spezialitäten wie Froschschenkel.

Die Feinkostsalate stellen eine Produktkategorie dieser Feinkosterzeugnisse dar. Während die Bezeichnung „Feinkost“ rechtlich nicht näher definiert ist, sind für „Feinkostsalate“ Leitsätze im Deutschen Lebensmittelbuch hinterlegt. Diese Leitsätze werden durch die deutsche Lebensmittelbuchkommission erarbeitet und spiegeln die allgemeine Verkehrsauffassung über die Zusammensetzung und andere Merkmale der Produkte wieder. In den letzten Jahren wird eine immer größere Produktvielfalt angeboten. Feinkostsalate werden dabei von handwerklichen bis industriellen Hersteller produziert.

Das CVUA Stuttgart hat 2017 insgesamt 163 Proben Feinkostsalate untersucht. Diese wurden im Einzelhandel als vorverpackte Ware oder aus Bedientheken als lose Ware entnommen - hauptsächlich fleisch- sowie gemüsehaltige Erzeugnissen. Die Salate entsprachen in der Beschaffenheit überwiegend den Vorgaben. Die Kennzeichnung war allerdings sowohl bei den offen wie bei den vorverpackt angebotenen Produkten häufig fehlerhaft. 77 Proben (47 %) entsprachen nicht den rechtlichen Vorgaben. Im Vergleich dazu wurden im Jahr 2016 rund ein Drittel der Proben (49 von 151) beanstandet. Neben der mikrobiologischen Beschaffenheit (4), wurde auch die fehlende Deklaration von Zusatzstoffen (14), insbesondere die fehlenden Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure, Benzoesäure oder Natriumnitrit, beanstandet. Bei den beiden Beschwerdeproben entdeckten die Verbraucher jeweils einen Fremdkörper im Produkt.

### ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



■ ohne Beanstandungen	52,8 %
■ mit Beanstandungen	47,2 %
■ sonstige Kennzeichnung	69 %
■ fehlende Kenntlichmachung/ unerlaubter Zusatz von Zusatzstoffen	19 %
■ Mikrobiologie	5 %
■ Irreführung	4 %
■ Beschwerdeproben: nicht zum Verzehr geeignet/ gesundheitschädlich	3 %

## Frankfurter Kranz mit Buttercreme?

In einem landesweiten Projekt haben die 4 CVUAs die Cremefüllung von Frankfurter Kranz untersucht. Dies ist nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches eine kranzförmige Torte aus Sand-, Wiener- oder Biskuitmasse, die in Lagen querschnittend, mit Buttercreme gefüllt und damit auf den Ober- und Seitenflächen bestrichen und außerdem mit Mandel- oder Nusskrokant bestreut ist. Die Buttercreme muss mindestens 20 % Milchfett enthalten, anderes Fett wird nicht verwendet.



Die Herstellung von Frankfurter Kranz mit Pflanzenfett- statt Buttercreme ist prinzipiell erlaubt. Allerdings muss diese Abweichung beim Kauf deutlich erkennbar sein, zum Beispiel durch die Bezeichnung „Frankfurter Kranz mit Pflanzenfettcreme gefüllt“. Die Bezeichnung muss bei unverpackten Torten direkt in Verbindung mit dem Produkt stehen. Heißt ein Produkt „Frankfurter Kranz“ ohne weitere Ergänzung, muss es die Vorgaben der Leitsätze erfüllen, da der Verbraucher sonst getäuscht wird.

Bei 9 der 44 Proben wurde Pflanzenfett zur Herstellung der Cremefüllung verwendet. In 6 Fällen (14 %) war dies nicht angegeben und die Proben deshalb zu beanstanden. Zwei der beanstandeten Proben waren komplett mit Pflanzenfettcreme gefüllt. Bei 4 weiteren beanstandeten Produkten war die Creme zwar teilweise, aber nicht vollständig aus Butter hergestellt.



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

Das Deutsche Lebensmittelbuch existiert seit über 50 Jahren. Es besteht aus einer Sammlung von Leitsätzen, in denen über 2.000 Lebensmittel und deren Beschaffenheit beschrieben werden. Die Leitsätze werden durch die deutsche Lebensmittelbuchkommission erstellt, welche sich zu gleichen Teilen aus Vertretern der Verbraucherschaft, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung zusammensetzt. Die Leitsätze sind ein wichtiges Hilfsmittel, um die Qualität hochwertiger Lebensmittel zu erhalten.



## Fipronil in Eiern

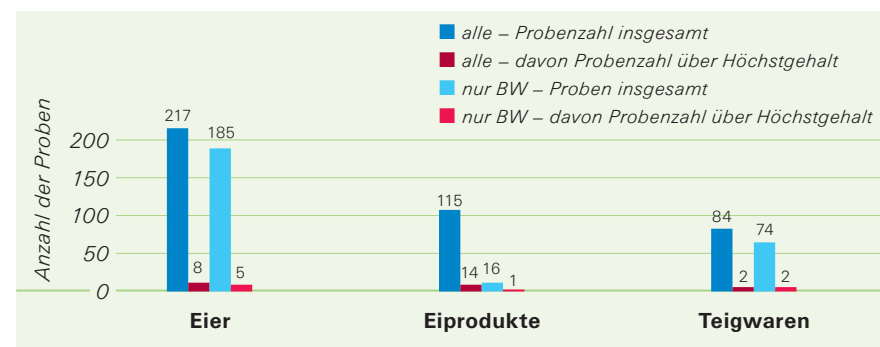
Durch die illegale Anwendung von fipronilhaltigen Desinfektionsmitteln kam es im Sommer 2017 europaweit zu vielen Rückrufen von Hühnereiern. Ausgehend von den Niederlanden und Belgien erstreckte sich der Fall nahezu über ganz Europa. Insgesamt 27 Mitgliedstaaten waren betroffen. Auch in Baden-Württemberg wurden in diesem Zusammenhang zahlreiche Hühnereier sowie eihaltige Lebensmittel beprobt.



Insgesamt 416 Proben hat das CVUA Freiburg im Jahr 2017 auf Fipronil und dessen Hauptmetabolit Fipronil-sulfon untersucht. Darunter waren 217 Proben Hühnereier mit überwiegender Herkunft aus Baden-Württemberg. Bei insgesamt 8 Hühnereier-Proben (3,7 %) war Fipronil mit seinen Metaboliten in Anteilen über dem Höchstgehalt von 0,005 mg/kg enthalten. Neben 3 Proben niederländischer Herkunft waren auch 5 heimische Proben betroffen, die alle aus einem Hühnerhof stammten. Der Hof wurde gesperrt und von der Lebensmittelüberwachungsbehörde in Zusammenarbeit mit dem CVUA Freiburg, aber auch der Futtermittelüberwachung intensiv überprüft. Die Eintragsquelle wurde nicht gefunden.

Im Fokus standen auch Eiprodukte, wie flüssiges Vollei, Eigelb, Eiweiß, Vollei-, Eigelb- und Eiweißpulver. Bei immerhin 14 der 115 untersuchten Proben (12 %) war der Höchstgehalt für Fipronil überschritten. Dies war auch bei einer von 16 solcher Proben aus Baden-Württemberg der Fall. Eihaltige Lebensmittel, wie Teigwaren, Backwaren und Eierliköre, waren ebenfalls ein großer Schwerpunkt, da die Stoffe Fipronil und Fipronil-sulfon gegenüber thermischen Einflüssen weitgehend stabil sind. Auffällig waren dabei 2 Teigwarenproben (2,4 % von 84 Proben), zu deren Herstellung fipronilhaltige Hühnereier verwendet wurden.

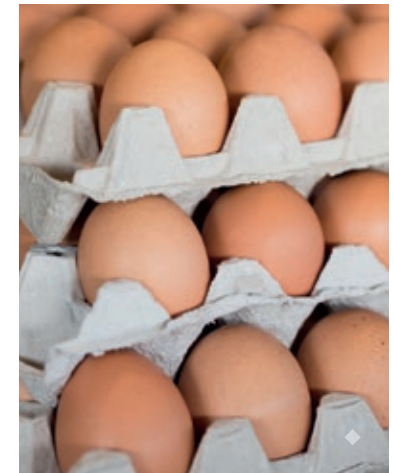
UNTERSUCHUNG VON EIERN, EIPRODUKTEN UND EIHALTIGEN LEBENSMITTELN AUF FIPRONIL UND SEINE METABOLITEN IM JAHR 2017 – ALLE HERKÜNFTE BEZIEHUNGSWEISE NUR HERKUNFT BADEN-WÜRTTEMBERG.



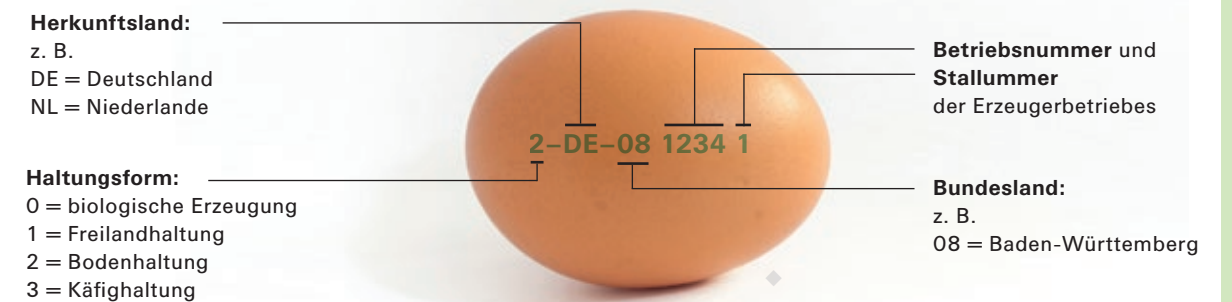
Ausführlicher Bericht siehe: [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)

## Eier – wirklich regional?

Mit dem Fipronil-Fall war die Herkunft von Eiern bei Verbrauchern noch stärker im Fokus als zuvor. Betroffen waren vor allem die Niederlande als größter Lieferant nach Deutschland, aber auch in Eiern aus anderer Herkunft, wie aus Belgien, Italien oder Deutschland wurden Fipronil-Rückstände festgestellt. Daher griffen viele Verbraucher bevorzugt zu regionaler Ware. Damit stieg das Fälschungsrisiko von regionalen Eiern. Die Lebensmittelüberwachung kontrollierte deshalb verstärkt die Herkunftsangaben bei Eiern. Im Zuge dieser intensiven Kontrollen fielen Packstellen auf, die Eier ungestempelt auslieferten. Dies ist rechtlich nicht zulässig. Eier dürfen eine Packstelle nur mit dem Aufdruck des Erzeugercodes verlassen.



DER ERZEUGERCODE GIBT AUSKUNFT ÜBER DIE HALTUNGSART, DAS HERKUNFTSLAND, IN DEUTSCHLAND AUCH ÜBER DAS BUNDESLAND UND DEN ERZEUGERBETRIEB.



Ein im Rahmen eines Forschungsprojektes am CVUA Freiburg neu entwickeltes Verfahren zur Überprüfung der Herkunft von Eiern mittels Stabilisotopen-Massenspektrometrie (IRMS) wurde bei 122 Eierproben eingesetzt. Bei 8 dieser Proben wurden Auffälligkeiten festgestellt. Aufgrund der umfangreichen Nachuntersuchungen sind die Gesamtermittlungen jedoch noch nicht abgeschlossen.



Besondere Aufmerksamkeit erlangte ein Fall mit doppelt gestempelten Eiern. Auf den betroffenen Eiern war sowohl der Aufdruck 3-NL... als auch der Aufdruck 1-DE-08... vorhanden. Das heißt, dass sowohl der Hinweis auf Käfig- beziehungsweise Kleingruppenhaltung mit dem Ursprung Niederlande als auch der Hinweis auf Freilandhaltung mit der Herkunft Baden-Württemberg aufgebracht war. Die Analysenergebnisse waren typisch für den Ursprung Niederlande. Weitere Verdachtsfälle, bei denen Eier ungestempelt oder mutmaßlich falsch gestempelt vorgefunden wurden, konnten im Labor bekräftigt werden. In anderen Fällen trug die Analytik zur Entlastung der entsprechenden Erzeuger oder Packstellen bei.

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



## Importkontrollen – Verbraucherschutz schon an der Grenze

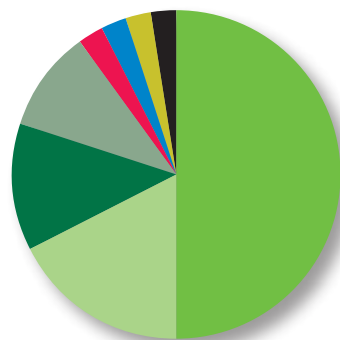


Da unterschiedlichste Lebensmittel Schimmelpilzgifte enthalten können, untersucht das Mykotoxinlabor am CVUA Sigmaringen ein breites Produktspektrum. Einige dieser Lebensmittel stammen nicht aus der EU, sondern aus Drittländern wie der Türkei, aber auch aus afrikanischen, amerikanischen oder asiatischen Staaten. Auch diese Lebensmittel müssen die EU-Vorschriften einhalten.

Daher gibt es spezielle Vorschriften für importierte Lebensmittel aus Drittländern. Insbesondere wird der Mykotoxingehalt beim Import kontrolliert, damit hoch belastete Ware gar nicht erst auf den EU-Binnenmarkt gelangt („Flaschenhalsprinzip“). Dabei ist die Häufigkeit festgelegt, mit der bestimmte Waren in Abhängigkeit von ihrem Herkunftsland beprobt werden. Diese Vorgaben werden in der Regel halbjährlich oder bei aktuellem Bedarf aktualisiert. So regelt zum Beispiel die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014, dass nur 5 % der Haselnuss-, aber 50 % der Pistazienimporte aus der Türkei auf Aflatoxine zu untersuchen sind. Diese Proben werden statistisch repräsentativ erhoben und dem CVUA überbracht. Dort müssen innerhalb von maximal 15 Arbeitstagen die erforderlichen Messungen durchgeführt und die Proben lebensmittelrechtlich bewertet werden. Sofern die ermittelten Mykotoxingehalte unterhalb der Höchstgehalte liegen, kann die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde die Einfuhr der bis dahin gesperrten Waren gestatten. Im Jahr 2017 wurden 40 solche Importproben untersucht. Fast alle Proben stammten aus der Türkei, 2 aus Australien und je 1 aus Aserbaidschan und Jordanien. Drei der untersuchten Proben erfüllten die vorgeschriebenen Grenzwerte nicht: 1 Feigen-Probe wies einen Gesamt-Aflatoxin-Gehalt von rund 12 µg/kg auf, wobei maximal 10 µg/kg zulässig sind. Eine weitere Feigen-Probe lag mit einem Ochratoxin A-Gehalt von 13 µg/kg ebenfalls über der zulässigen Höchstmenge. Ebenso war 1 Probe Pistazien mit einem Gesamt-Aflatoxin-Gehalt von 34,8 µg/kg nicht verkehrsfähig.

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

### ÜBERSICHT ÜBER DIE UNTERSUCHTEN LEBENSMITTEL



#### Art und Anzahl der Proben:

Pistazien geröstet und gesalzen	20
Haselnusskerne	7
Feigen getrocknet	5
Haselnusskerne geröstet	4
Haselnusspaste	1
Pfeffer gemahlen	1
Pfefferkörner	1
Sultaninen	1

## Nikotin aus Tabak – ein natürliches Pflanzenschutzmittel?

In Internetforen für Gärtneretipps gibt es Rezepte, wie man aus Tabak ein natürliches und dennoch sehr wirksames Mittel gegen Schädlinge herstellen kann. Auch einzelne Gärtner raten ihren Kunden zur Anwendung von Tabaksud. Doch Nikotin ist ein Nervengift für den Menschen und noch mehr für Insekten. Von der Anwendung des Tabaks als natürliches oder gar harmloses Pflanzenschutzmittel ist daher dringend abzuraten.

Der Stoff gehört zu den giftigsten Pestiziden. Während Nikotin in Drittländern teilweise als Pestizidwirkstoff oder als Tabakzubereitung noch angewendet wird, ist der Stoff wegen seiner hohen Giftigkeit in der EU bereits seit 2010 nicht mehr in Pflanzenschutzmitteln zugelassen. Das CVUA Stuttgart findet dennoch vereinzelt auffällige Nikotingehalte in Obst- und Gemüseprodukten – auch aus Deutschland. Auffällig sind solche Werte, die nicht durch natürliche Gehalte der Pflanzen selbst, durch Kontamination mit Tabakstäuben oder durch Raucherhände zu erklären sind. Die gesetzlich festgelegten Höchstmengen für Nikotin in pflanzlichen Produkten liegen für die meisten Lebensmittel bei 0,01 mg/kg. Nur für einige wenige Produkte, wie Tee, Pilze, Gewürze oder Kräuter sind sie höher angesetzt. 229 Proben pflanzlicher Lebensmittel hat das CVUA in den Jahren 2016 und 2017 auf Nikotin untersucht. 4 von 94 deutschen Proben wiesen Nikotingehalte über der Höchstmenge auf. Bei 2 dieser Proben (Eichblattsalat und Johannisbeeren) waren die Höchstmengen sogar nach Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite von 50 % gesichert überschritten und die Proben mussten beanstandet werden.

Wie Nikotin in die deutschen oder EU-Proben gelangt, obwohl es hier nicht mehr als Pestizidwirkstoff zugelassen ist, ist nicht abschließend geklärt. Die Untersuchungen werden fortgeführt und der Sachverhalt weiter beobachtet.



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

### NIKOTINBEFUNDE IN PFLANZLICHEN PRODUKTEN

Herkunft der Proben	Anzahl der Proben Ingesamt*	Probenanzahl und Gehalte berechnet auf das unverarbeitete Produkt		
		≤ 0,01 mg/kg**	> 0,0 mg/kg und ≤ 0,02	> 0,02 mg/kg***
In- und Ausland	229	208	7	14
Deutschland	94	90	2	2
EU (ohne Deutschland)	11	9	0	2
Drittländer	124	109	5	10



## Untersuchung von Bedarfsgegenständen

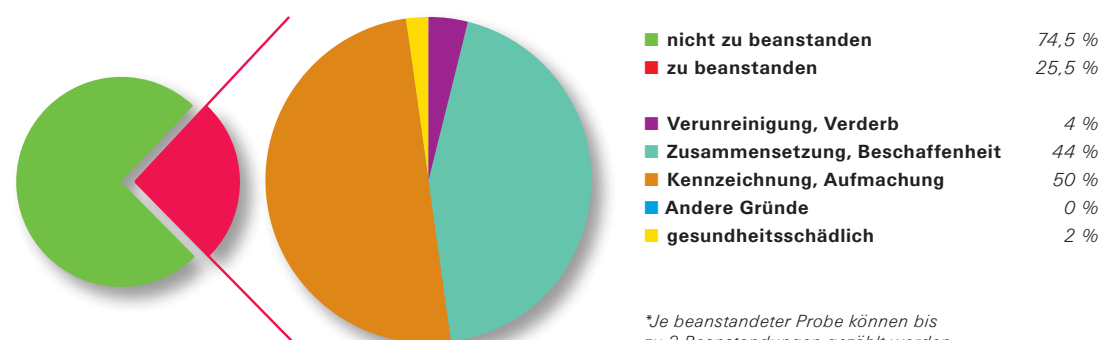


Bedarfsgegenstände sind Gegenstände, die mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und mit dem Menschen in Berührung kommen. Beispiele sind Geschirr, Spielwaren oder Kleidung. In Baden-Württemberg untersucht das CVUA Stuttgart diese Produkte. Im Jahr 2017 wurden dort 2.537 Bedarfsgegenstände untersucht (Vorjahr: 2.457), von denen mit 646 Proben ein Viertel beanstandet wurde (25,5 %; Vorjahr: 22,4 %). 17 Proben (0,7 %; Vorjahr: 1,2 %) wurden als gesundheitsschädlich eingestuft. Lederprodukte (Hosen, Schuhe, Gürtel), die einen zu hohen Gehalt an sensibilisierendem Chrom (VI) aufwiesen, machten mit 16 Proben erneut den Großteil aus. Eine Probe eines Lenkradbezugs enthielt einen zu hohen Gehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen.

Untersuchte Proben Bedarfsgegenstände:

- Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt (1.136)
- Gegenstände mit Körperkontakt (972)
- Spielwaren und Scherzartikel (380)
- Reinigungs- und Pflegemittel (47)
- Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und Tabakwaren (2)

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



\*Je beanstandeter Probe können bis zu 3 Beanstandungen gezählt werden

## Aluminium – unvermeidbarer Begleiter beim Grillen?!

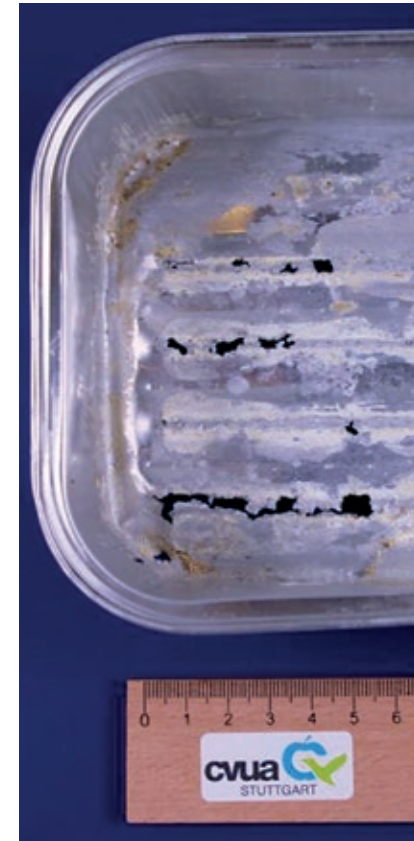
Viele Fertiggerichte zum Backen oder Grillen, wie Fisch-, Nudel- oder Milcherzeugnisse werden im Handel in Schalen aus Aluminium angeboten. Allerdings ist Aluminium (-schalen, -folien) nicht immer beständig gegenüber sauren und salzhaltigen Lebensmitteln, wie Tomatensoße, Sauerkraut oder Salzlake von Hirtenkäse.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 17 verschiedene Alu-Schalen untersucht, von denen ein Großteil unauffällig war. Bei 7 der in den Schalen gelagerten Lebensmittel wurden erhöhte Mengen Aluminium nachgewiesen. Alle auffälligen Proben waren in Alu-Schalen vorverpackte Grillkäse mit einer Auflage. Der bedenkliche Übergang von Aluminium in das Lebensmittel war in allen Fällen optisch gut sichtbar. Die betroffenen Schalen zeigten deutliche Korrosionsspuren. Der beschriebene Prozess führte in den untersuchten Schalen zu Rissen bis zu einer Länge von 5 cm.

Dementsprechend hohe Mengen Aluminium wurden in den enthaltenen, marinierten Grillkäsen nachgewiesen, der Spitzengehalt betrug 650 mg/kg Lebensmittel. Der Europarat empfiehlt einen Aluminiumübergang von maximal 5 mg/kg Lebensmittel bei Lebensmittelkontaktmaterialien aus Metall. Unter Berücksichtigung des natürlichen Aluminiumgehaltes wurde dieser Richtwert in den Proben mehr als 100-fach überschritten. Ein Richtwert ist nicht unmittelbar rechtlich bindend, jedoch dürfen Grillschalen gemäß guter Herstellungspraxis unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile an Lebensmittel in solchen Mengen abgeben, die zu einer unverträglichen Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel führen. Folglich durfte weder die Alu-Schale noch der kontaminierte Grillkäse weiter verkauft werden.

### Wie sind Aluminiumfolie oder -schalen im Kontakt mit Lebensmitteln sicher zu verwenden?

Wird der Käse – aber auch Gemüse, Gewürze, Fleisch – erst kurz vor der Zubereitung in Aluminium verpackt, besteht in der Regel kein Risiko, denn die Kontaktzeit des Lebensmittels mit dem Metall ist zu kurz, um die beobachtete Korrosion und damit Freisetzung von Aluminium hervorzurufen. Zur längeren Lagerung von Lebensmitteln sind Verpackungen aus Kunststoff, Glas oder Keramik besser geeignet.



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

## Fidget Spinner – Nickel in den Handkreiseln?



An immer mehr Schulhöfen sieht man Fidget Spinner (deutsch: Handkreisel; umgangssprachlich: „Zappelphilipp-Kreisel“). Die variantenreichen Spielzeuge lassen sich durch auf einem Kugellager befindliche Flügel mit den Fingern in Rotation versetzen und dann beispielsweise auf einem Finger balancieren.

Da ein längerer Haut- oder Körperkontakt bei Benutzung von Fidget Spinnern unvermeidbar ist, hat das CVUA Stuttgart 2017 insgesamt 7 Proben derartiger Handkreisel auf deren Nickellässigkeit untersucht. Hintergrund der Untersuchung: Bei Nickel handelt es sich um ein verbreitetes Kontaktallergen, das in Gegenständen unerwünscht ist, bei denen ein intensiver Hautkontakt zu erwarten ist.

In der Vergangenheit wurden einzelne Fidget Spinner aufgrund drohender Gesundheitsgefahren durch Verschlucken von leicht ablösbaren Kleinteilen (u.a. Knopfbatterien) zurückgerufen. In Bezug auf die Nickellässigkeit kann Entwarnung gegeben werden, keiner der untersuchten Fidget Spinner setzte Nickel in bedeutenden Mengen frei.

### Warum wird auf Nickel getestet?

Bei Betroffenen ruft Nickel allergische Entzündungsreaktionen auf der Haut hervor. Laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung sind 10 % aller Kinder gegenüber Nickel sensibilisiert, Tendenz steigend. Sensibilisierte Personen können bei erneutem Hautkontakt mit Nickel mit einer Kontaktallergie reagieren. Eine bereits stattgefunden Sensibilisierung ist damit irreversibel und kann eine lebenslange allergische Reaktion bei Nickelkontakt zur Folge haben. Umso besser, wenn man bereits in jungen Jahren Nickelkontakt meidet. Doch das ist nicht so einfach. Nickel findet sich in vielen Alltagsgegenständen, die am Körper getragen werden. Schmuck, Brillengestelle, Gürtelschnallen oder Knöpfe sind Beispiele hierfür. Aus diesem Grund ist in der sogenannten REACH-Verordnung ein Grenzwert von 0,5 µg/cm<sup>2</sup>/Woche Nickelfreisetzung zum Schutz der Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern festgelegt.

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

## Sensorische Untersuchung von Trinkflaschen und Co.

Von Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt dürfen keine Stoffe auf Lebensmittel übergehen, die diese organoleptisch – also sensorisch – verändern. Im Jahr 2017 wurden daher 200 Gegenstände mit Lebensmittelkontakt auf die Abgabe von geschmacklich oder geruchlich wahrnehmbaren Stoffen untersucht. Zwei Drittel der 12 getesteten Kaffeemaschinen (8) und 15 Outdoor-Trinkflaschen (10) führten zu einem Fehl aroma in dem darin geprüften Lebensmittel. Thermosflaschen (36 %), Trinkblasen (46 %) und Babyfläschchen (42 %) schnitten ein wenig besser ab. Es zeigt sich aber auch in diesem Jahr: bei einem Drittel der Gegenstände ist die sensorische Qualität mangelhaft. Bei 2 Proben Trinkblasen wurde sogar extra ausgelobt, dass diese keinen Kunststoffgeschmack an das Wasser abgeben. Auch diese Proben waren auffällig und somit war diese Aussage irreführend.

Die menschliche Nase ist für einige Geruchsstoffe so empfindlich, dass selbst moderne Analysengeräte nicht mithalten können. Eine sensorische Auffälligkeit bedeutet zudem nicht zwangsläufig eine Gesundheitsgefahr. Dies ist rechtlich dennoch nicht zulässig, da eine deutlich wahrnehmbare sensorische Beeinflussung des Lebensmittels unerwünscht ist. Die Produkte sind nicht verkehrsfähig und die Hersteller müssen die Ursache, die zu dieser Beeinflussung führt, ausfindig machen und beseitigen.

### Sensorische Prüfung

Die sensorische Untersuchung erfolgt nach DIN 10955 zur Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel. Die Abweichung einer Probe wird in einem sogenannten Dreieckstest von geschulten Prüfern auf einer Skala von 0 (keine Abweichung) bis 4 (starke Abweichung) bewertet. Ab der Stufe 2 muss das Fehl aroma zudem mit Worten beschrieben werden. Ab der 3. Stufe, was einer deutlichen Abweichung entspricht, wird die Probe beanstandet.

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

SENSORISCHE UNTERSUCHUNGEN 2017

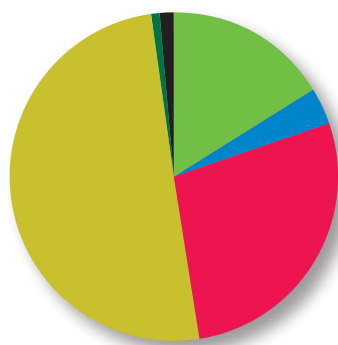




## Untersuchung von kosmetischen Mitteln



VERTEILUNG DER UNTERSUCHTEN PROBEN KOSMETISCHER MITTEL

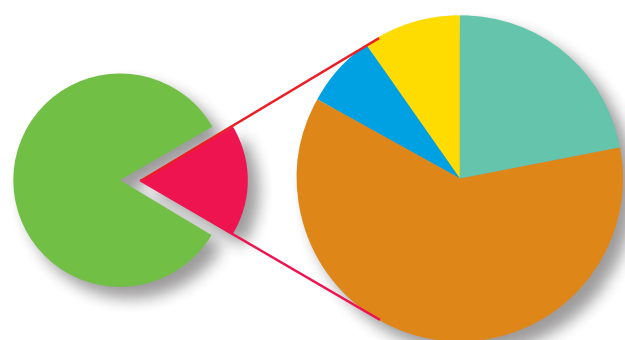


■ Mittel zur Beeinflussung des Aussehens	309
■ Mittel zur Beeinflussung des Körpergeruchs und zur Vermittlung von Geruchseindrücken	66
■ Mittel zur Haarbehandlung u. -entfernung, Nagelkosmetik, Reinigungsmittel u. Pflegemittel für Mund und Zähne	529
■ Mittel zur Hautreinigung und Hautpflege	994
■ Rohstoffe zur Herstellung kosmetischer Mittel	13
■ Tattoofarben	26

Kosmetische Mittel werden zum Reinigen des Körpers verwendet, zur Erhaltung eines guten Zustandes, zur Parfümierung, zur Veränderung des Aussehens oder um den Körpergeruch zu beeinflussen. In Baden-Württemberg untersucht diese Produkte das CVUA Karlsruhe.

Im Jahr 2017 wurden 1.937 kosmetische Mittel untersucht (Vorjahr: 1.943), zum Beispiel 994 Mittel zur Hautreinigung und Hautpflege. 328 Proben wurden beanstandet (16,9 %; Vorjahr: 12,2 %) und 36 davon (1,8 %; Vorjahr: 0,7 %) als gesundheitsschädlich beurteilt. Diese hohe Beanstandungsquote ist auf gezielte Probenaktionen, wie Augenbrauen- und Wimpernfarbe – hier dominiert 1 Hersteller den Markt – sowie Hautbleichmittel und Wimpernwachstumsmittel mit gesundheitsschädlichen Wirkstoffen zurückzuführen.

ANTEIL DER BEANSTANDETEN PROBEN UND VERTEILUNG DER BEANSTANDUNGSGRÜNDE



■ nicht zu beanstanden	83,1 %
■ zu beanstanden	16,9 %
■ Zusammensetzung, Beschaffenheit	22 %
■ Kennzeichnung, Aufmachung	61 %
■ Andere Gründe	7 %
■ gesundheitsschädlich/Verunreinigung, Verderb	10 %

\*Je beanstandeter Probe können bis zu 3 Beanstandungen gezählt werden

## Kinder- und Babykosmetik im Fokus

### Herstellerkontrollen – insgesamt ein positives Ergebnis

Kinder und Babys stellen einen empfindlichen Verbraucherkreis dar. Die Produkte müssen deshalb hygienisch einwandfrei, mikrobiologisch stabil und hautverträglich hergestellt werden. Die Produktion kosmetischer Mittel muss nach guter Herstellungspraxis erfolgen. Um ein hohes Maß an Sicherheit für die menschliche Gesundheit zu gewährleisten, fordert der Gesetzgeber für kosmetische Mittel eine Sicherheitsbewertung.



Die Lebensmittelüberwachungsbehörden, das LKL BW und die Sachverständigen des CVUA Karlsruhe führten 2017 Betriebskontrollen bei 12 Herstellern von Baby- beziehungsweise Kinderkosmetik durch, um die gute Herstellungspraxis und die Produktsicherheit in diesen Betrieben zu überprüfen.

Die Mehrzahl der Hersteller berücksichtigten die grundlegenden Anforderungen. So waren Systeme zur Qualitätskontrolle der Ausgangs- und/oder Endprodukte, zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit sowie für den Umgang mit Reklamationen und Krisen eingerichtet. Im Detail war die Umsetzung gelegentlich jedoch unzureichend. Mängel zeigten sich unter anderem bei der Herstellung, der Lage und Gestaltung der Räumlichkeiten sowie den Anforderungen an die Rohstoffe oder Endprodukte. Sicherheitsberichte wurden von allen Betrieben vorgelegt, waren in Teilbereichen jedoch nicht immer ausreichend. Auffällig waren die Werbeaussagen zu einigen Produkten.

### Für Kinder beworbene Kosmetik

Kinder sind besonders empfänglich für Werbung mit niedlichen Bildern und vielen Überraschungen. Schon lange wird nicht mehr nur bei Süßigkeiten oder Spielzeug speziell um die kleinen Verbraucher geworben, sondern auch bei Kosmetikartikeln wie Lippenstiften und Nagellacken oder speziell auf Kinder abgestimmten Pflegeprodukten wie Shampoo, Zahnpasta oder Duschgel.



Doch wie sicher sind diese Kosmetikprodukte und wie korrekt ist deren Kennzeichnung?

Im Jahr 2017 hat das CVUA Karlsruhe 131 kosmetische Mittel untersucht, deren Werbung hauptsächlich auf Kinder ausgerichtet war. Darunter befanden sich Lipgloss, Lidschatten, Nagellacke, Body Lotions, Parfüms, aber auch Shampoos, Zahnpasta und Duschgele. Die Produkte wurden unter anderem auf allergene Duftstoffe, Farbstoffe, Konservierungsmittel, Lichtfilter, pflegende Bestandteile wie Panthenol und Kennzeichnungselemente untersucht.

12 der 131 untersuchten Proben (9 %) wurden beanstandet. 10 dieser Produkte wiesen Mängel in der Kennzeichnung auf, besonders bei der Deklaration von Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Eine Probe Nagellack-Set enthielt den nicht zugelassenen und möglicherweise allergieauslösenden Konservierungsstoff Benzisothiazolinon.

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

## Kosmetik „ohne Tierversuche“

Bei einem Gang durch den Drogeriemarkt wird sehr schnell deutlich, dass Werbeaussagen zur Tierversuchsfreiheit ein wichtiges Werbemittel sind. Man findet zahlreiche Produkte mit Aussagen wie „ohne Tierversuche“, „not tested on animals“, „ohne Tierversuche hergestellt“, oft auch in Verbindung mit verschiedenen Darstellungen eines Hasen oder geschützten Logos, die Tierversuchsfreiheit symbolisieren sollen. Für kosmetische Mittel und deren Bestandteile dürfen keine Tierversuche durchgeführt werden. Ist die Auslobung „tierversuchsfrei“ dann überhaupt zulässig oder ist dies eine Werbung, um Verbraucher, die Tierversuche ablehnen, anzusprechen und das Produkt unzulässig abzuheben? Was sagt der Gesetzgeber dazu?

### Das Tierversuchsverbot in der EU

Tierversuche sind für kosmetische Fertigprodukte seit 2004 und für Bestandteile kosmetischer Mittel seit 2009 EU-weit verboten („Tierversuchsverbot“). Seit März 2009 ist in der EU die Vermarktung von in Tierversuchen getesteten Kosmetikprodukten oder -bestandteilen verboten („Verkehrsverbot“). Dies gilt auch für in die EU eingeführte Waren.

Produkte, die lediglich die rechtlichen Anforderungen erfüllen, dürfen nicht mit „tierversuchsfrei“ beworben werden, da dies eine Selbstverständlichkeit darstellt. Für kosmetische Mittel, an denen selbst oder an deren Bestandteilen noch nie – auch nicht vor dem Jahr 2004 – Tierversuche zum Zwecke der Herstellung kosmetischer Mittel durchgeführt wurden, gibt es eine Ausnahme von diesem Werbeverbot. Allerdings muss der Kosmetikunternehmer dies gegenüber den Behörden eindeutig belegen können. Für die Hersteller ist es fast unmöglich nachzuweisen, dass die verwendeten Bestandteile kosmetischer Mittel nicht in Tierversuchen durch Dritte geprüft wurden. Deshalb scheint eine Auslobung der Tierversuchsfreiheit nur in sehr wenigen Fällen möglich.

Auf dem Kosmetikmarkt ist zu beobachten, dass in den letzten Jahren die Auslobung mit Tierversuchsfreiheit noch zugenommen hat. Daher hat das CVUA Karlsruhe 2017 erneut gezielt bei 21 Proben geprüft, ob diese Werbeaussagen tatsächlich belegt werden können. 5 Produkte, also fast ein Viertel, wurden wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten als irreführend beurteilt.

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



## Wimpernwachstumsmittel – der perfekte Augenaufschlag mit Nebenwirkungen?



Dichte, lange Wimpern sind ein Schönheitsideal und Wimpernwachstumsmittel seit einigen Jahren im Trend. Kritisch sind dabei Produkte mit sogenannten Prostaglandin-Analoga als Wirkstoffe. Sie werden in der Medizin für die Behandlung von erhöhtem Augenammerdruck und grünem Star verwendet – eine der Nebenwirkungen dieser Arzneimittelwirkstoffe ist ein verstärktes Wimpernwachstum. Daher werden solche Verbindungen in gelförmigen Eyelinern als kosmetische Wimpernwachstumsmittel eingesetzt. Doch es bestehen insbesondere Bedenken hinsichtlich der ersten unerwünschten Wirkung auf den Augeninnendruck, irreversiblen Änderungen der Augenfarbe, Augenentzündungen und den bekannten Auswirkungen dieser Verbindungen auf die weibliche Fortpflanzungsfähigkeit.

Fehlende Daten erlauben derzeit keine belastbare Risikobewertung. Die EU-Kosmetikverordnung verpflichtet die verantwortliche Person, das Risiko ihrer Produkte zu bewerten. Nur solche Kosmetika dürfen auf den Markt gebracht werden, die für den Verbraucher bei normalem und vorhersehbarem Gebrauch sicher sind.

Das CVUA Karlsruhe hat in einem bundesweiten Projekt zur Kontrolle des Internethandels 17 Wimpernwachstumsmittel auf Prostaglandin-Analoga untersucht und überprüft, ob die sichere Anwendung gegeben ist oder ob die Produkte als Arzneimittel eingestuft werden müssen.

Über die Hälfte der Proben (10) wurden beanstandet:

- 4 der beanstandeten Proben wurden aufgrund der nachgewiesenen Gehalte von Bimatoprost als Prostaglandin-Analoga als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt und wegen der pharmakologisch-therapeutischen Wirkung als Arzneimittel eingestuft. Bimatoprost war nicht deklariert – stattdessen gaben die Werbeaussagen ein besonders sicheres Produkt vor.
- Bei 4 weiteren Produkten wurden Prostaglandin-Analoga nachgewiesen, deren sichere Anwendung seitens der Hersteller noch zu belegen ist.

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



## Untersuchung von Tabakerzeugnissen

Auch Tabakerzeugnisse werden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Die Untersuchungen werden in Baden-Württemberg vom CVUA Sigmaringen durchgeführt. Das CVUA hat im Jahr 2017 in Baden-Württemberg 356 Tabakerzeugnisse untersucht (Vorjahr: 376) und 34 dieser Proben beanstandet (9,6 %). Im Vorjahr lag die Beanstandungsquote nur bei 1,3 %. Diese starke Erhöhung ist nicht auf eine Verschlechterung der angebotenen Tabakerzeugnisse zurückzuführen, sondern auf die Änderungen der rechtlichen Grundlagen. Die unter das neue Tabakrecht fallenden Produkte durften noch bis zum 20. Mai 2017 mit der bisherigen Kennzeichnung verkauft werden. Bis auf 1 Fall betrafen daher auch alle Beanstandungen Kennzeichnungsmängel.

## Die Welt zu Gast in Sigmaringen



Aufgrund seiner Expertise wurde das CVUA Sigmaringen von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) darum gebeten, erstmalig eine internationale WHO-Konferenz zum Thema Wasserpfeifentabak auszurichten. Traditionell ist die Wasserpfeife (Shisha) in Asien, Afrika und dem Nahen Osten beheimatet. Aber auch in Deutschland erfreut sie sich insbesondere bei Jugendlichen großer Beliebtheit, da Wasserpfeifentabak in zahlreichen intensiven Geschmacksrichtungen angeboten wird.

24 Tabakexperten aus 16 Ländern und 4 Kontinenten tauschten sich 2 Tage lang rege über die weltweite Standardisierung von Analyseverfahren zur Bestimmung von Schadstoffen aus, die beim Rauchen von Wasserpfeifen entstehen. Neben zahlreichen Fachvorträgen und Diskussionen der Experten stellte das CVUA Sigmaringen in einem Workshop in seinem Tabaklabor ein Analyseverfahren unter Verwendung einer analytischen Abrauchmaschine für Wasserpfeifentabak vor.

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

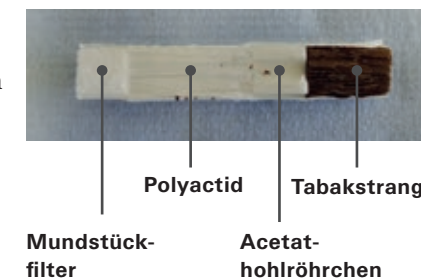
## Tabakerhitzer: Das Risiko bleibt bestehen

In Deutschland ist mit IQOS von Philip Morris International (PMI) der erste Tabakerhitzer auf dem Markt. Anders als bei E-Zigaretten erhitzt das batteriebetriebene System keine flüssige Mischung aus Lösungsmitteln und Nikotin. Stattdessen werden Tabakstifte auf bis zu 350 Grad Celsius erhitzt. Das nikotinhaltige Tabak-Aerosol wird über ein Mundstück inhaliert. Zu diesen Produkten liegen sehr wenig industrieunabhängige Studien vor. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine vorläufige Risikobewertung von Tabakerhitzern veröffentlicht ([Mitteilung Nr. 015/2017](#)).



In Zusammenarbeit mit dem BfR hat das CVUA Sigmaringen Untersuchungen durchgeführt, um die publizierten Daten des Herstellers kritisch zu prüfen.

Aus Gründen des Gesundheitsschutzes sollte Nikotin auf einem gleichmäßigen Niveau abgegeben werden. Die Nikotinabgabe in den ersten 3 Zügen der Tabakstifts war jedoch deutlich niedriger als in den restlichen Zügen. Diese Nikotinabgabe muss noch risikobewertet werden. Bisher liegen Ergebnisse für die Substanzklassen der Carbonyle, wie Formaldehyd, und der leichtflüchtigen Verbindungen, wie Benzol, vor. Für die 2 genannten Substanzgruppen konnte bei Tabakerhitzern eine erhebliche Reduktion im Tabak-Aerosol bestätigt werden. 90 Prozent weniger Schadstoffe bedeuten jedoch nicht, dass das Krankheitsrisiko um 90 Prozent reduziert ist. Außerdem können beim Erhitzen des chemisch bearbeiteten Tabaks andere als die vom Zigarettenrauch bekannten Substanzen entstehen und damit zu neuen Risiken führen.



Sogenannte schadstoffarme Tabakerzeugnisse wie die Tabakerhitzer bringen nur Vorteile, wenn Raucher auf das neue Produkt umsteigen. Wenn stattdessen vor allem jugendliche Nichtraucher als Neukonsumenten gewonnen werden, ist dies kein gesellschaftlicher Vorteil. Werbebotschaften und Vermarktungsstrategie richten sich jedoch genau an diese Zielgruppe.

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

## Trinkwasserüberwachung



Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Für kein Lebensmittel gelten vergleichbar strenge Grenzwerte und keines ist besser kontrolliert. In Baden-Württemberg überwachen die 38 Gesundheitsämter der Land- und Stadtkreise sowie das Landesgesundheitsamt (LGA), dass die Wasserversorger ihrer Verantwortung für die Sicherstellung der Trinkwasserqualität nachkommen.

An rund 8.000 Stellen im Land werden amtliche Trinkwasserproben entnommen und in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUAs) sowie im LGA untersucht.

Im Fokus ist eine Vielzahl chemischer, mikrobiologischer und radiologischer Parameter.

### TRINKWASSERUNTERSUCHUNGEN 2017

Proben	Anzahl	beanstandete Proben*
CVUAs	4.204	9 %
LGA	4.540	7 %

\* In den beanstandeten Proben sind teilweise nicht aufbereitete Rohwässer enthalten. Die Beanstandungsquoten variieren stark je nach Art der Anlage und werden durch unterschiedliche Stichprobengrößen oder Wiederholungsproben beziehungsweise Mehrfachuntersuchungen einer Entnahmestelle beeinflusst. Sie sind damit nicht repräsentativ für die allgemeine Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg.



## Havarie eines Gärsubstratbehälters

### Auswirkungen auf die Trinkwasserversorgung befürchtet

Zu Jahresbeginn 2017 trat bei einer Biogasanlage eine erhebliche Menge Gärsubstrat aus, das sich weiträumig über Straßen und Grünflächen verteilte. Ein erheblicher Teil gelangte über Straßeneinlaufschächte in eine Versickerungsanlage.

Aufgrund der großflächigen Verbreitung des Gärsubstrats und seiner Zusammensetzung mit Ammoniumgehalten von bis zu

4.000 mg/l, Schwefelwasserstoff sowie der hohen organischen Belastung konnte eine Beeinträchtigung der Trinkwasserversorgung nicht ausgeschlossen werden. Ammonium wird von Bakterien unter Sauerstoffverbrauch zu Nitrit und weiter zu Nitrat oxidiert (Nitrifikation), was sowohl zu einer erheblichen Belastung des Sauerstoffhaushalts als auch zu erhöhten Nitratgehalten im Trinkwasser führen kann. Für Ammonium gilt gemäß Trinkwasserverordnung ein Grenzwert von 0,5 mg/l, für Nitrat liegt er bei 50 mg/l.



Wasserversorger mit UV-Desinfektion hatten zur Trinkwassersicherstellung vorsorglich gechlort. Umweltschutzamt und Gesundheitsamt hatten die Möglichkeit zur kurzfristigen Ersatzwasserversorgung sichergestellt. Letztlich konnte darauf verzichtet werden, da die sofort eingeleiteten engmaschigen Untersuchungen des Rohwassers an keiner Stelle Auffälligkeiten zeigten.

### Im Fokus: Trinkwasserinstallation von Biogasanlagen

Im Nachgang zur Havarie stellte das Gesundheitsamt fest, dass die Brauchwasseranlage zur Behälterreinigung und die im Fermenter geführte Trinkwasserinstallation zur Reinigung der Bullaugen entgegen der Angaben im Baugesuch keine DIN-konforme Sicherungseinrichtung zum Schutz des öffentlichen Trinkwassernetzes aufwiesen.

Der Deutsche Verein des Gas- und Wasserfaches e.V. (DVGW) als anerkannter Regelsetzer für die Gas- und Wasserwirtschaft griff die Hinweise auf ein mögliches Gefährdungspotenzial für die öffentliche Trinkwasserversorgung durch Anschluss der Trinkwasserinstallation einer Biogasanlage auf und formulierte eine entsprechende Empfehlung an die einschlägigen Verbände.



## Keime in Wasserspendern: Wasserzähler die Ursache?



Ein Landratsamt hat im Rahmen der Personalfürsorge ab August 2017 eine zweistellige Anzahl leitungsgebundener Tafelwasserspender installiert. Hier kann das Personal entweder Trinkwasser direkt aus der Leitung oder mit Kohlensäure versetzt als Tafelwasser genießen. Zur Tafelwasseranlage gelangt das zufließende Leitungswasser über einen Hauswasserzähler und eine Sicherungseinrichtung.

Nachdem der im Gesundheitsamt aufgestellte Wasserspender wenige Monate in Betrieb waren, entnahmen dessen Vertreter in Absprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde Proben von Tafelwasser und Leitungswasser für eine chemische und mikrobiologische Prüfung. Das untersuchte Leitungswasser war mikrobiologisch unauffällig, doch im Tafelwasser wurde unter anderem eine hohe Anzahl an *Pseudomonas aeruginosa* (> 500 KBE pro 100 ml) festgestellt. Der Tafelwasserspender wurde deshalb sofort gesperrt.

Die folgende Untersuchung aller Spender bestätigte bei 80 % der Anlagen eine Verkeimung des Tafelwassers. Die verunreinigten Anlagen wurden gesperrt. Eine zusätzliche, stichprobenartig durchgeführte Nachuntersuchung des Wassers direkt nach dem Hauswasserzähler ergab ebenso einen auffälligen Befund, sodass möglicherweise bereits der vorgeschaltete Wasserzähler mit *Pseudomonas aeruginosa* belastet war.



Die Thematik Wasserzähler wurde ausführlich im Jahresbericht zur Lebensmittel- und Trinkwasserüberwachung für das Jahr 2015 sowie in der Jahresbilanz Trinkwasserüberwachung für das Jahr 2016 beschrieben.

Das für die Aufstellung verantwortliche Unternehmen hat sämtliche beanstandete Tafelwasseranlagen wieder entfernt, gereinigt und desinfiziert. Sie sollen nach Überprüfung durch den Hersteller wieder ohne Hauswasserzähler installiert werden. Nach mehrmonatigem Betrieb sind erneute mikrobiologische Untersuchungen vorgesehen.

## Trifluoracetat im Trinkwasser – die weitere Entwicklung

Im September 2016 wurde Trifluoracetat (TFA) im Neckar zwischen Bad Wimpfen und Mannheim und später in einigen dort von Uferfiltrat beeinflussten Trinkwasserbrunnen festgestellt. Als Quelle stellte sich ein Chemieunternehmen heraus, das TFA mit dem Abwasser in den Neckar einleitet.

TFA (Salz der Trifluoressigsäure,) weist sehr wasserähnliche Eigenschaften auf und ist dadurch im Wasserkreislauf sehr mobil. Durch die gängigen Aufbereitungsmethoden wird es aus dem Rohwasser nicht entfernt.

Betroffen sind insbesondere Wasserversorgungen in Mannheim, im Rhein-Neckar-Kreis und in Heidelberg, im Neckar-Odenwald-Kreis sowie in geringerem Maß im Landkreis Heilbronn.

### Untersuchungsmethode am CVUA Sigmaringen etabliert

Im Berichtsjahr hat das CVUA Sigmaringen eine Untersuchungsmethode auf TFA etabliert und mit 25 amtlichen Proben die Eigenuntersuchungen der Wasserversorger ergänzt und verifiziert. Die höchsten TFA-Gehalte von bis 18 µg/l wurden bei der Eigenwasserversorgung eines Unternehmens in Mannheim nachgewiesen. Die meisten Ergebnisse lagen unter 5 µg/l beziehungsweise unter dem gesundheitlichen Orientierungswert von 3 µg/l.

Parallel zu den am Neckar betroffenen Wasserversorgungen untersuchte das CVUA das Trinkwasser der großen Zweckverbände Bodensee-Wasserversorgung, Landeswasserversorgung und Kleine Kinzig, die Oberflächenwasser zu Trinkwasser aufbereiten, auf TFA. Bei keiner dieser Proben war TFA nachweisbar.

### Wasserversorger und TFA-Einleiter treffen sich am „Runden Tisch“

Ende Oktober trafen sich die betroffenen Unternehmen mit den beteiligten Behörden zu einem gemeinsamen Gespräch. Teilgenommen haben ferner Vertreterinnen und Vertreter der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg, des Umweltbundesamts (UBA), des Verbands der chemischen Industrie e. V. sowie der Arbeitsgemeinschaft Wasserwerke Bodensee-Rhein.

Im Vordergrund standen Diskussionen zu durch TFA verursachte Kosten. Die für die Abwasserüberwachung zuständige Behörde stellte dar, wie der TFA-Gehalt im Abwasser seit Feststellung der Einleitung gesenkt werden konnte.

Aufgrund der Wirksamkeit der Reduktionsmaßnahmen und im Hinblick auf Erhebung weiterer toxikologischer Daten zu TFA legte das UBA nach dem „Runden Tisch“ für das Trinkwasser einen vorläufigen Maßnahmewert von 30 µg/l fest, der die Wasserversorger bezüglich TFA zunächst von weiteren Maßnahmen entlastet.

# Futtermittelüberwachung



Die Regierungspräsidien führen in Baden-Württemberg die Futtermittelkontrollen durch. Das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) sowie die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) in Freiburg und Karlsruhe untersuchen die amtlichen Futtermittelproben.

Aktuell sind in Baden-Württemberg 39.966 landwirtschaftliche Betriebe (Vorjahr: 39.206) und 2.985 sonstige Futtermittelbetriebe, wie Hersteller und Händler registriert (Vorjahr: 2.987).

Die Futtermittelüberwachung hat 2017 insgesamt 1.416 (Vorjahr: 1.316) Betriebe kontrolliert und dabei 304 Verstöße (Vorjahr: 259) festgestellt. 25 Unternehmen (1,8 %; Vorjahr: 3,6 %) wurden mit Verfahren belegt.

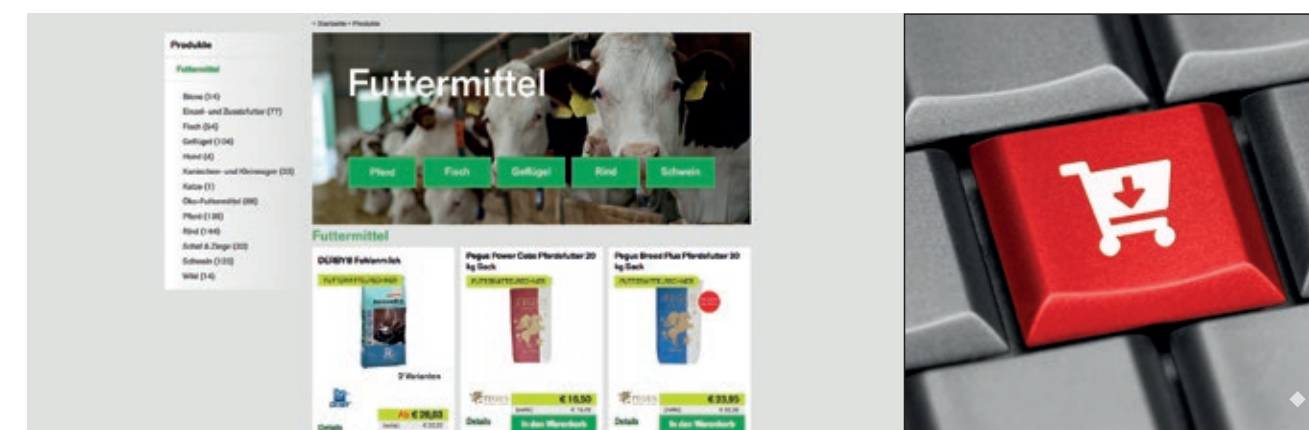
1.004 Futtermittelproben (Vorjahr: 1.081) wurden untersucht, von denen 143 (Vorjahr: 169) nicht den Vorschriften entsprachen.

### UNTERSUCHUNGEN AUF UNERWÜNSCHTE STOFFE IN FUTTERMITTELN

Proben	Anzahl der Untersuchungen	Höchstgehalt überschritten Anteil (%)
2013	3.428	0,1
2014	3.792	0,3
2015	3.035	0,2
2016	4.947	0,1
2017	3.387	0,1

# Futtermittelkontrolle auch im Onlinehandel

Futtermittel werden zunehmend auch im Internet angeboten. Hier gelten die futtermittelrechtlichen Bestimmungen genauso wie für den traditionellen Handel. Um diesem Trend Rechnung zu tragen, hat die Futtermittelüberwachung ihre Kontrolltätigkeit in diesem Bereich verstärkt, um den Verbraucherschutz beim Onlinekauf zu verbessern. Dabei wird vor allem die korrekte, vollständige und nicht irreführende Kennzeichnung der dort angebotenen Produkte sowie die Einhaltung der Registrierungs- beziehungsweise Zulassungspflicht der Anbieter überprüft.



## Gezielte Recherchen

Die Länderzentralstelle G@ZIELT unterstützt die Länderbehörden bei der Kontrolle des Internethandels, insbesondere durch Internetrecherche zu jährlich abgestimmten Schwerpunktthemen. Ihre Rechercheergebnisse gehen an die Länder. Die SES als Landeskontaktstelle gibt die Informationen an das für den Sitz des jeweiligen Unternehmens zuständige Regierungspräsidium weiter, damit dieses gegebenenfalls weitere Maßnahmen ergreifen kann. Siehe auch Grafik auf Seite 9.

Im Rahmen des Jahresplans 2017 wurden 3 bereits 2016 begonnene Recherchen abgeschlossen und ausgewertet. Eine Recherche betraf Mykotoxinbinder. Dabei handelt es sich um Stoffe wie Tonminerale, die Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) im Darm des Tiers binden und so die Aufnahme verhindern können. Die Recherche lieferte 20 Produkte, von denen 10 unterschiedliche Mängel aufwiesen.



## Hundefutter mit „Biss“



defektes Sieb

Verbraucherbeschwerden zeigten, dass sich in einer Partie Trockenfutter für Hunde kleine Metallteile befanden. Die Futtermittelüberwachung hat den Herstellerbetrieb kostenpflichtig überprüft und die Ursache ermittelt: ein Sieb ist während der Produktion beschädigt worden.

Durch die Vielzahl der Metallteilchen waren die Metalldetektoren überlastet, sodass nicht alle kontaminierten Packungen aussortiert wurden.

Der Hersteller hat die bereits in Verkehr gebrachte Ware zurückgerufen und unverzüglich Maßnahmen ergriffen, damit solche Vorkommnisse schneller erkannt und behoben werden können. Die Gesundheitsgefahr für die Hunde war aufgrund der Beschaffenheit der Metallstückchen als gering einzuschätzen.

## Fipronil-Funde – auch das LTZ im Einsatz

Bereits nach dem Bekanntwerden der Problematik durch die ersten Meldungen über das europäische Schnellwarnsystem hat das LTZ Reinigungs- und Desinfektionsmittel aus baden-württembergischen Legehennenbetrieben auf Fipronil-Rückstände untersucht. In den 9 untersuchten Präparaten wurden keine Rückstände an Fipronil festgestellt. Das Präparat, das für die aus Belgien gemeldeten Rückstände verantwortlich sein soll, wurde in den hiesigen Betrieben nicht vorgefunden.

Nachdem einzelne Eierproben eines heimischen Legehennenbetriebs positiv auf Fipronil getestet wurden, hat das LTZ zur Unterstützung der Ursachenaufklärung kurzfristig Untersuchungen auf Fipronilrückstände in verschiedenen Produktionsmitteln aus dem betroffenen Betrieb aufgenommen. Dabei handelte es sich um 4 Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 2 Biozide, 11 Futtermittel verschiedenster Art sowie 2 Proben Einstreu, die mit Hühnerkot kontaminiert waren. Nur in den Einstreu-Proben konnten Spuren von Fipronil aufgefunden werden. In allen weiteren Proben war Fipronil nicht nachweisbar.



Dies ist nur eine kleine Auswahl an Themen, die die Überwachung des Landes im Jahr 2017 beschäftigt haben. Die Langfassung des Jahresberichtes 2017 zu dieser Auswahl und zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter:



[1. Berichte aus der Lebensmittelüberwachung](#)



[2. Lebensmitteluntersuchung](#)



[3. Berichte aus der Trinkwasseruntersuchung](#)



[4. Berichte aus der Futtermittelüberwachung](#)

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



## Impressum

### Herausgeber

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

### Redaktion

Dr. Maren Hegmanns und Birgit Bienzle, MLR

### Lektorat

Beate Wörner, Fellbach, [www.beatewoerner.de](http://www.beatewoerner.de)

### Grafik Design & Prepress

Friedrich Don BDG – Don Design, Waiblingen, [www.don-design.de](http://www.don-design.de)

### Druck

Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg

### Bezugsquelle

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
[broschueren@mlr.bwl.de](mailto:broschueren@mlr.bwl.de)

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

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

### Fotos:

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

► Don Design

© 2018 Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg  
 Drucknummer: MLR 21-2018-36





### **Herausgeber**

Ministerium für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz (MLR)

Pressestelle

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Für eventuelle Rückfragen:

Telefon 0711/126-2355

[pressestelle@mlr.bwl.de](mailto:pressestelle@mlr.bwl.de)