



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

LUA-BILANZ LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2019



Untersuchte und beanstandete Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeproben 2019			
Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Vegane/Vegetarische Ersatzprodukte	72	1	1,4 %
Obst und Gemüse	1.895	68	3,6 %
Eier und Eiprodukte	295	15	5,1 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	364	19	5,2 %
Kräuter und Gewürze	329	20	6,1 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	443	29	6,5 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	557	37	6,6 %
Milch und Milchprodukte	1.102	92	8,3 %
Wein	4.272	383	9,0 %
Gegenstände und Materialien mit Lebensmittelkontakt	419	40	9,5 %
Suppen, Brühen, Saucen	478	46	9,6 %
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt & zur Körperpflege*	762	86	11,3 %
Eis und Desserts	565	69	12,2 %
Fische, Krusten-, Schalen- Weichtiere & Erzeugnisse daraus	610	76	12,5 %
Zusatzstoffe	188	24	12,8 %
Getreide und Backwaren	1.395	182	13,0 %
Fette und Öle	363	48	13,2 %
Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	2.873	465	16,2 %
Fertiggerichte	372	62	16,7 %
Alkoholische Getränke (außer Wein)	567	96	16,9 %
Zuckerwaren	362	65	18,0 %
Alkoholfreie Getränke	907	168	18,5 %
Kosmetika	498	97	19,5 %
Proben insgesamt	19.688	2.188	11,1 %

* Bekleidung, Wäsche, Kurzwaren, Accessoires, Hygieneartikel, Spielwaren und Scherzartikel, Reinigungsmittel
© Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Lebensmittelbilanz 2019: Unverändert hohe Standards

Bei der Produktion von Lebensmitteln kann es zu Fehlern kommen. Lebensmittel müssen sicher sein und es ist Aufgabe der Lebensmittelunternehmen, dies zu gewährleisten. Die amtliche Lebensmittelüberwachung überwacht die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben. Das beinhaltet auch den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln und irreführenden Angaben auf der Verpackung. Die gute Nachricht: Gemessen an der Menge an Lebensmitteln kommen Fehler, die die Gesundheit schädigen können, nur vergleichsweise selten vor.

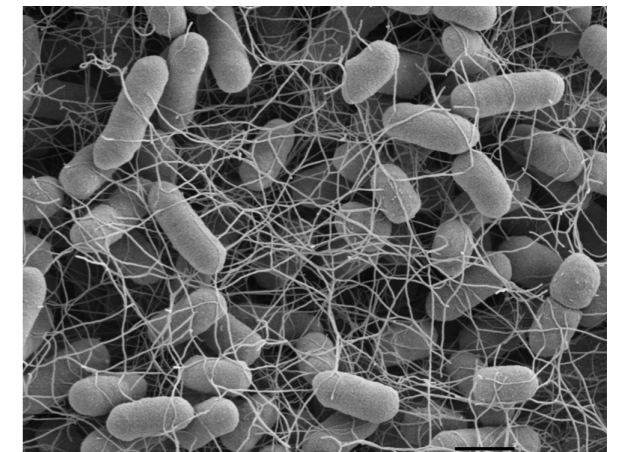
Dazu hat das LUA im vergangenen Jahr 19.688 Lebensmittelproben untersucht. Davon wurden 2.188 beanstandet – das entspricht einer Quote von 11,1 Prozent. 2018 waren es 11,5 Prozent gewesen. Wie in den vergangenen Jahren betrifft auch 2019 die überwiegende Mehrzahl der Beanstandungen eine fehlerhafte oder irreführende Kennzeichnung. Deutlich seltener werden Fremdkörper, mikrobiologische und chemische Verunreinigungen oder andere Beanstandungsgründe festgestellt.

Selten: Produkte, die eine Gefahr darstellen

2019 wurden nur 25 Proben als gesundheitsschädlich beanstandet. Die entsprechenden Artikel wurden vom Markt genommen, die Verbraucherinnen und Verbraucher informiert. Davon war eine Probe Birnen mit einer Menge des nicht zugelassenen Pflanzenschutzmittelwirkstoffes Amitraz belastet, bei der eine Gesundheitsgefahr für Kinder nicht ausgeschlossen werden kann.

In acht Proben fanden sich Fremdkörper, wie z.B. Reste von Pflastern im Buttermilchdessert, Draht im Parmigiano Reggiano oder gar scharfkantige Gegenstände wie eine Injektionskanüle in einer Fertigpackung Schweinenackenbraten. Ein Nahrungsergänzungsmittel enthielt die 12-fache Menge der tolerierbaren Tagesdosis Vitamin B6.

15 Proben waren mikrobiologisch belastet. So enthielten beispielsweise verschiedene Wildfleisch-Rohwürste eines Metzgers verotoxinbildende Escherichia coli Bakterien. Auch das Mehl eines Mühlenladens war mit verotoxinbildenden E.coli belastet. Der Keim Clostridium perfringens wurde mit den entsprechenden Toxinen in Proben pürierten Sauerbratens aus einem Seniorenheim nachgewiesen, auch das Mittagessen einer Taufgesellschaft war mit diesem Keim belastet. Eine grobe Schmierwurst war mit Salmonella Anatum belastet. Mettwurstchen eines weiteren Metzgers enthielten das Bakterium Salmonella Typhimurium in gesundheitsgefährdender Zahl. Tiramisu aus Eigenherstellung enthielt Salmonella Enteritidis.



Salmonellen (hier unter dem Elektronenmikroskop) können Durchfallerkrankungen auslösen. © Muhsin Özel, Gudrun Holland, Rolf Reissbrodt/RKI

Allen diesen Keimen ist gemeinsam, dass sie selbst oder die von ihnen gebildeten Toxine Erbrechen und/oder schwere Durchfallerkrankungen auslösen können. Für Menschen mit geschwächtem oder unvollständigem Immunsystem wie Kleinkinder, alte oder kranke Menschen besteht dadurch eine besondere Gefahr.

Kurios aber nicht gesundheitsschädlich: Bei einer Probe Haferflocken konnte der Beschwerdegrund „Geruch/Geschmack nach Reinigungsmitteln“ nicht nur sensorisch, sondern auch analytisch bestätigt werden. In der Probe wurden untypi-

sche Duftstoffe (Hexanal und Eucalyptol) nachgewiesen, die üblicherweise nicht in Haferflocken vorkommen. Wie die Verunreinigung zustande kam, ist nicht bekannt. Die Probe wurde von den LUA-Sachverständigen wegen eines untypischen Geruchs und Geschmacks beanstandet.

Internetportal mit Warnungen

Wenn davon auszugehen ist, dass gesundheits-schädliche Lebensmittel beim Verbraucher angekommen sind, landen sie nicht nur auf den Internetseiten des LUA, sondern auch im Internetportal „Lebensmittelwarnung.de“. Es wird vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betrieben und von den Überwachungsbehörden der 16 Bundesländer unter Verweis auf entsprechende Meldungen der Lebensmittelunternehmer bestückt – für Rheinland-Pfalz vom LUA.

Seit dem Frühjahr 2019 können sich Verbraucherinnen und Verbraucher auf der Internetseite auch über gesundheitsschädliche Kosmetika und Bedarfsgegenstände wie Spielzeug, Bekleidung oder Schmuck informieren. Im Jahr 2019 hat das LUA in das Portal insgesamt 119 Meldungen über gefährliche Produkte eingestellt, die nach Rheinland-Pfalz geliefert worden waren oder bei Untersuchungen hierzulande aufgefallen sind. Wichtig: Die Warnung vor nicht sicheren Lebensmitteln ist primär Aufgabe des Lebensmittelunternehmers.

Aufgabe der Kommunen: Kontrolle vor Ort

Sicherzustellen, dass gefährliche Produkte schnellstmöglich aus den Regalen genommen werden – das ist eine der vielen Aufgaben der Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure im Land. Daneben entnehmen die rund 130 Lebensmittelkontrolleure der Kommunen und die rund zwei Dutzend Weinkontrolleurinnen und Weinkontrolleure des LUA nach einem risikoorientierten Probenplan auch die Proben, die

das LUA untersucht. 2019 haben die Kontrolleure 43.468 Kontrollbesuche in 24.122 rheinland-pfälzischen Betrieben absolviert. Bei 3.540 Betrieben (14,6 Prozent) wurden Verstöße wie etwa mangelnde Hygiene, bauliche Mängel oder Fehler bei der Kennzeichnung von Speisen festgestellt.

Problematisch: Hanf-Produkte mit zugesetztem CBD

Seit einiger Zeit beobachtet das LUA einen zweifelhaften Trend bei Produkten aus Hanf (Cannabis). Es werden insbesondere CBD-haltige Produkte stark beworben. CBD (Cannabidiol) ist eine natürlicherweise in Cannabisblüten und -blättern enthaltene Substanz. Lebensmittel, die – insbesondere durch den Zusatz CBD-haltiger Extrakte – mit CBD angereichert wurden, sind jedoch nicht verkehrsfähig. Diese Produkte müssen entweder über eine aufwändige Prüfung und Zulassung bei der EU als neuartiges Lebensmittel oder als Arzneimittel zugelassen werden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat erklärt, dass ihm keine Fallgestaltung bei CBD-haltigen Produkten bekannt wäre, die es erlauben würde, solche Produkte in Deutschland frei zu verkaufen. Das LUA schließt sich dieser Auffassung an, da bisher keines der 7 im LUA geprüften Produkte, denen CBD-Extrakte zugesetzt wurden, als verkehrsfähig eingestuft werden konnte.

Produkte aus Hanfsamen dagegen sind in der Regel verkehrsfähig, wenn sie den gesetzlichen Anforderungen genügen. Die von sonstigen Pflanzenteilen gereinigten Hanfsamen enthalten weder CBD noch THC (Tetrahydrocannabinol) in nennenswerten Mengen. Von 21 untersuchten Hanfsamenölen wurden 2 Hanfsamenöle aufgrund ihres erhöhten THC-Gehaltes beanstandet. Von den insgesamt 34 untersuchten Hanfprodukten wurden 15 aufgrund ihrer stofflichen Zusammensetzung beanstandet – das entspricht einer Quote von 44 Prozent.



© vk446 / AdobeStock

Beliebt und manchmal mit kleinen Fehlern: Craft Bier

Im LUA wurden im vergangenen Jahr 1.142 Getränkeproben untersucht. Davon wurden 193 (17 Prozent) beanstandet. Zu den untersuchten Produktgruppen zählten Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke, weinähnliche Getränke, Biere sowie Spirituosen. Die Beanstandungsquote lag bis auf die Biere in allen untersuchten Produktgruppen im Bereich des Durchschnittswerts aller Proben. 2019 wurden 41 Bierproben untersucht mit einer Beanstandungsquote von 22 Prozent. Craft Biere liegen im Trend, durch die handwerklichen Herstellung in meist kleineren Brauereien weisen sie allerdings eine höhere Beanstandungsquote (30 Prozent) auf. Gründe sind eine mangelhafte Allergenkennzeichnung oder ein fehlerhaftes Zutatenverzeichnis.

Sehr viel gravierender waren die Verstöße in einem Erzeugerbetrieb von Spirituosen: Die Lebensmittelkontrolleure stellten dort nicht tragbare hygienische Zustände mit stark verschmutzten Herstellungs- und Lagerräumen und verschimmelten Gerätschaften fest. Die entnommenen Proben von sechs Spirituosen wurden vom Landesuntersuchungsamt alle beanstandet. Eine Probe Eierlikör war mit Insekten kontaminiert, in allen sechs Proben war der Alkoholgehalt zu niedrig. Die Staatsanwaltschaft wurde informiert.

Irren ist möglich: Backwaren mit Zecken?

Im Jahr 2019 sind insgesamt 28 Beschwerde- und Verdachtsproben im Bereich Backwaren und Getreideerzeugnisse eingegangen. Nur sechs davon waren nicht zu beanstanden. Sie waren eingesandt worden, weil Verbraucher die darin enthaltenen Ölsamen fälschlicherweise als Zecken oder eingebackene gebräunte Teigreste als Nagerkot gedeutet hatten. Fünf Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. So fehlten bei einigen Proben erforderliche Kennzeichnungselemente (wie Mindesthaltbarkeitsda-

tum oder Kennzeichnungselemente in deutscher Sprache). Bei einer eingegangenen Probe fehlte sogar die komplette Kennzeichnung.

Bei einer Probe erfolgte die Beanstandung aufgrund einer nicht kenntlichgemachten Wertminderung. Ausschlaggebend dafür waren Klumpenbildungen im Brot, die zu einer erheblichen Genussminderung führten. Die meisten der Beschwerde- und Verdachtsproben (zwölf Proben) wurden als „zum Verzehr ungeeignet“ und damit als „nicht sicher“ beurteilt. Zwei Proben wiesen einen auffälligen chemischen Geruch und Geschmack auf, eine Probe Waffeln hatte einen abweichenden Fischgeruch.

Keine verbotenen Farben in Karnevalsschminke

Das LUA hat im Januar und Februar 2019 stichprobenartig insgesamt 27 Karnevals-Schminksets untersucht. Dabei standen nicht nur mögliche Deklarationsmängel im Fokus, sondern insbesondere auch Untersuchungen auf unzulässig verwendete (verbotene) Farbstoffe. Die erfreuliche Nachricht: In den Proben konnten keine verbotenen Farbstoffe nachgewiesen werden. Alle nachgewiesenen Farbstoffe waren für die Verwendung in Schminkefarben zulässig und auch richtig deklariert. Dennoch muss bei einigen Produkten nachgebessert werden. So gab es zum Beispiel Beanstandungen wegen fehlenden Mindesthaltbarkeitsdatums, Deklarationen in falscher Sprache oder einer fehlenden Notifizierung von Inhaltsstoffen.

Alles legal: Buntes Wassereis für Kinder

Erfreulicherweise wurden bei den getesteten Wassereis-Produkten für Kinder im Untersuchungsschwerpunkt „künstliche Farbstoffe“ fast ausschließlich färbende Frucht- oder Pflanzenkonzentrate nachgewiesen. Die gefundenen künstlichen Farbstoffe waren alle zugelassen und deklariert, so dass es zu keinen Beanstandungen kam.



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:
Landesuntersuchungsamt
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

poststelle@lua.rlp.de
www.lua.rlp.de