

Anlage zur Pressemitteilung Nr. 161/2016 vom 27. Juli 2016

Auswahl aus dem Bericht 2015 der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung

Zahlen, Daten, Fakten / Weitere Schwerpunkte und Kuriositäten

In diesem Dokument stehen ausgewählte Inhalte des Berichts der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung 2015: wichtige Kennzahlen, Ergebnisse und Kuriositäten. Die Seitenzahlen verweisen auf den offiziellen Bericht.

Zahlen aus Überwachung

Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachungsbehörden [Seite 8 ff]

Aktuell sind in Baden-Württemberg 234.840 Lebensmittelbetriebe registriert. Im Jahr 2015 fanden insgesamt 118.678 Kontrollbesuche statt. 81.864 Betriebe wurden einmal oder mehrmals überprüft. In 23.570 Betrieben, das sind 28,8 Prozent, wurden insgesamt 42.175 Verstöße festgestellt. Zur Ahndung der Verstöße wurden insgesamt 425 Strafverfahren und 2.473 Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet, die zu 1.710 Bußgeldbescheiden und zu 4.468 Verwarnungen mit oder ohne Verwarngeld führten. 1.021 Betriebe mussten sofort geschlossen werden aufgrund der dort herrschenden unhygienischen Umstände.

Probenuntersuchung der Untersuchungsämter [Seite 38 ff]

Bei den Betriebskontrollen wurden insgesamt 48.016 Proben entnommen und zur Untersuchung gegeben. Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) in Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart haben viele Proben untersucht: 41.626 Lebensmittel (davon 17 Prozent beanstandet), 2.042 kosmetische Mittel (davon 13 Prozent beanstandet), 2.302 Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- oder Hautkontakt wie beispielsweise Spielzeug, Kochgeschirr und Textilien (davon 22 Prozent beanstandet) und 343 Tabakerzeugnisse (davon 12 Prozent beanstandet). Hinzu

kamen 35 Produkte, die in keine der genannten Kategorien einzuordnen waren und beispielsweise auf mögliche Gesundheitsgefährdung durch Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln untersucht wurden (davon 20,0 Prozent beanstandet).

Insgesamt 103 Proben wurden als gesundheitsschädlich beurteilt, dies entspricht einem Anteil von 0,21 Prozent aller Proben.

Außerdem wurden 14.949 Proben untersucht im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplanes für Lebensmittel tierischer Herkunft. Dazu gehören unter anderem Fleisch, Milch, Eier und Honig, in denen man Rückstände unerwünschter Stoffe sucht. Hinzu kamen 1.506 Proben auf Radioaktivität .

Trinkwasserüberwachung [Seite 82 ff]

Im Jahr 2015 haben die CVUAs 5.585 Proben im Rahmen der amtlichen Trinkwasserüberwachung untersucht. 11 Prozent dieser Proben entsprachen nicht den gesetzlichen Normen für Trinkwasser. Häufig waren mikrobiologische Grenzwerte überschritten, wobei einige dieser Proben aus noch nicht aufbereitetem Rohwasser entnommen waren, wofür die Grenzwerte nicht gelten. Häufig werden solche Abweichungen bei kleinen Wasserversorgungsanlagen zur Eigenversorgung festgestellt.

Das Landesgesundheitsamt hat insgesamt 4.400 Trinkwasserproben mikrobiologisch untersucht. Insgesamt wurden 126 Proben beanstandet, die Beanstandungsrate lag damit insgesamt bei 3,4 Prozent (ohne Rohwasser).

Futtermittelüberwachung [Seite 102]

Im Jahr 2015 wurden 1.265 Betriebe kontrolliert, in denen Futtermittel hergestellt, gehandelt, eingeführt oder verfüttert wurden; 39 Unternehmen (3,1 Prozent) wurden mit Verfahren belegt. Zudem wurden insgesamt 1.041 Futtermittelproben gezogen und vielfältig untersucht, zum Beispiel auf unerwünschte oder verbotene Stoffe, aber auch auf qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe oder Zusatzstoffe. Von den untersuchten Proben entsprachen 121 (11,6 Prozent) nicht den Vorschriften.

Im Brennpunkt

Das LKL-BW – neue Wege bei der Kontrolle im Land [Seite 14]

Auf Beschluss des Ministerrates wurde 2015 eine landesweit tätige und interdisziplinär zusammengesetzte Kontrolleinheit in Baden-Württemberg gegründet, das Landeskollteam Lebensmittelsicherheit (LKL-BW). Es soll die Lebensmittelüberwachungsbehörden unterstützen bei der Aufklärung und Bewältigung von Krisenfällen, bei schwierigen Kontrollen und komplexen Fragestellungen. Auch Kontrolltätigkeiten an den Schnittstellen verschiedener Rechtsbereiche sollen so besser vernetzt werden. Anfang Oktober 2015 hat das Kontrollteam seine Arbeit aufgenommen, es wird im Lauf des Jahres 2016 personell noch weiter aufgestockt. Erste Projekte sind die Überprüfung des Hygienestatus und des Eigenkontrollkonzepts von Großbäckereien sowie die Rückverfolgbarkeit und Zuverlässigkeit der Auslobung von Lebensmitteln regionaler Herkunft aus Baden-Württemberg.

Infoveranstaltungen für Verantwortliche von Vereins- und Straßenfesten [Seite 21]

Auf großes Interesse stießen Infoveranstaltungen, die für Verantwortliche von Vereins- und Straßenfesten organisiert wurden. Pressemeldungen und Medienberichte rund um die seit Ende 2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung hatten viele Gewerbetreibende verunsichert, aber auch Verantwortliche von Vereins- und Straßenfesten. Die größten Bedenken waren, ob es zukünftig für einen Verein mit überwiegend lebensmittelrechtlichen Laien überhaupt noch möglich sein würde, ein öffentliches Vereinsfest zu veranstalten, zum Beispiel einen Basar oder ein Straßenfest. Die Referenten der Infoveranstaltungen erklärten, wie die Kennzeichnungsverpflichtungen durch Laien ausreichend, aber nicht zu kompliziert umgesetzt werden können. In den Veranstaltungen wurden auch wichtige Informationen zur Lebensmittelhygiene vermittelt.

Das gehört nicht in Lebensmittel [Seite 45]

Fremdkörper in Lebensmitteln stellen ein erhebliches Sicherheitsproblem dar. Sie gelangen entweder durch die Rohwaren oder beim Produktionsprozess ins Essen.

Wenn Lebensmittel zurückgerufen werden müssen, sind häufig Fremdkörper der Grund. Diese sind nicht nur ekelerregend, sondern könnten meist auch geeignet die Gesundheit der Verbraucher schädigen. Die Herkunft eines Fremdkörpers zu klären, ist meist schwierig und erfordert nicht selten detektivischen Spürsinn und technisch aufwendige Nachuntersuchungen. Bei der Lebensmittelüberwachung gehen regelmäßig Verbraucherbeschwerden ein, wenn in Lebensmitteln etwas gefunden wird, was dort mutmaßlich nicht hineingehört. Fremdkörper aus Glas, Metall, Kunststoff oder Holz wurden von Verbraucherinnen und Verbrauchern in Lebensmitteln gefunden, aber auch Knochenstücke und Steine, die beim Verzehr aufgrund ihrer Form und Größe zu Verletzungen führen können. Kurios war der Fund einer „Kröte im Spinat“.

Das „Superfood“ Moringa – nicht besonders super [Seite 52]

Moringa liegt zusammen mit anderem „Superfood“ voll im Trend. Die getrockneten, pulverisierten Blätter des Moringa-Baumes sollen über das morgendliche Müsli gestreut oder als sogenannter „Smoothie“ zubereitet werden. Das Fazit der Untersuchungen von Moringa-Blattpulver-Präparaten war jedoch nicht gut: Die Untersucher wiesen Salmonellen nach, Pestizid-Höchstgehalte wurden häufig überschritten. Zudem wies die Kennzeichnung der Produkte fast durchweg Mängel auf.

Holpriger Start: Allergenkennzeichnung in Restaurants und Kantinen [Seite 69]

Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung werden stetig geprüft: Restaurants, Kantinen und Imbisse. 2015 haben die Kontrolleure verstärkt darauf geachtet, ob die neuen Kennzeichnungsregelungen bei offen, das heißt unverpackt abgegebenen Lebensmitteln korrekt umgesetzt worden sind. In einem umfangreichen Untersuchungsprogramm wurden die angebotenen Gerichte beprobt und auf allergene Bestandteile untersucht. Anschließend wurden die Ergebnisse abgeglichen mit der Allergenkennzeichnung, welche die Kontrolleure im jeweiligen Betrieb angetroffen haben. Die Ergebnisse zeigten, dass es häufig noch besser geht: Bei 40 Prozent der untersuchten Proben war die Allergenkennzeichnung noch nicht oder zumindest nicht korrekt vorgenommen worden.

Zum Jahresende 2015 wurden noch immer Betriebe angetroffen, denen die Verpflichtung zur Kennzeichnung gar nicht bekannt war, darunter auch Handwerks- und Einzelhandelsbetriebe.

Bakterien in neuen Wasserzählern [Seite 83 ff]

Aus Norddeutschland wurde im Jahr 2014 bekannt, dass Wasserzähler verschiedener Hersteller mit dem Bakterium *Pseudomonas aeruginosa* belastet sein können. Beispielsweise konnte dort ein Kindergarten wegen des Nachweises des Keims nicht planmäßig in Betrieb genommen werden. *P. aeruginosa* wird immer wieder als Ursache von Infektionen in medizinischen Einrichtungen genannt, insbesondere Krankenhäusern, aber auch in Pflegeheimen. Kontaminiert wurden die Zähler entweder beim Kalibrieren durch Fachfirmen oder durch falsche Lagerung. Als Konsequenz überprüfte die Trinkwasserüberwachung in Baden-Württemberg sensible Einrichtungen wie Krankenhäuser und Altenpflegeeinrichtungen. Erfreulicherweise waren nur wenige Trinkwasserinstallationen verkeimt. Auch hatten Wasserversorger und Hersteller jeweils schnell reagiert und entsprechende Maßnahmen ergriffen. Die Untersuchungen werden in sensiblen Einrichtungen weiterhin fortgesetzt.

Vorbeugender Verbraucherschutz: Untersuchungen auf Chlorat und Chrom-VI im Trinkwasser [Seite 86 ff]

Mit umfangreichen Untersuchungen von Trinkwasser wurden neue Erkenntnisse zu möglicherweise problematischen Stoffen im Wasser gewonnen: Über das Vorkommen von Rückständen an Chlorat hat die baden-württembergische Überwachung 2014 erstmals berichtet. Chlorat kann über chlorhaltige Reinigungs- und Desinfektionsmittel in das Trinkwasser gelangen. Mit der nun vorliegenden toxikologischen Sicherheitsbewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ist eine Bewertung der Befunde möglich. In den meisten Trinkwasserproben liegt der Gehalt an Chlorat unterhalb der tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge. Allerdings gibt es in Einzelfällen doch deutliche Überschreitungen. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass es geeignete Minimierungsmöglichkeiten durch den Wasserversorger gibt. Anders ist die Situation bei Chrom-VI, das aufgrund einer toxikologischen Neubewertung als krebserregend eingestuft wurde: Die Untersuchungen zeigten, dass der jetzt

durch das Umweltbundesamt vorgeschlagene Leitwert in knapp 30 Prozent der Trinkwasserversorgungsgebiete überschritten wurde. Die Gehalte an Chrom-VI sind sehr wahrscheinlich geogen bedingt, das heißt sie stammen natürlicherweise aus dem Boden. Die Werte von Chrom-VI unter den vorgeschlagenen Leitwert zu reduzieren, ist entweder technisch aufwändig oder kaum wirtschaftlich betreibbar. Allerdings weist das Umweltbundesamt zum Verständnis des vorgeschlagenen Leitwertes explizit darauf hin, dass von wissenschaftlicher Seite derzeit kein „wahres“ Risiko und daher auch kein „wahrer“ Grenzwert für Chrom-VI ermittelt werden kann. Die Untersuchungen werden im Jahr 2016 fortgesetzt, um ein möglichst vollständiges Bild über die Belastungssituation des Trinkwassers in Baden-Württemberg durch Chrom-VI zu erhalten.

Veränderungen in der Laborlandschaft in Baden-Württemberg – Eine Ära geht zu Ende [Seite 101]

Die Landesanstalt für Landwirtschaftliche Chemie der Universität Hohenheim (LA Chemie) hat viele Jahrzehnte Aufgaben der amtlichen Futtermitteluntersuchung wahrgenommen. Die Uni Hohenheim hat jetzt beschlossen, ihre Analytik neu auszurichten und zu bündeln. Dabei spielt die LA Chemie eine maßgebliche Rolle. Bestehende Aufgaben im Bereich der amtlichen Futtermitteluntersuchung kann die LA Chemie nach der Neuausrichtung daher nicht mehr wahrnehmen. Die Landesaufgaben hat mit Beginn des Jahres 2016 das LTZ Augustenberg übernommen. Das führt dazu, dass die Futtermitteluntersuchungen weitgehend an einer Stelle konzentriert werden. Dies soll zu einer verbesserten Koordinierung und auch wirtschaftlicheren Probenbearbeitung beitragen. Die Regierungspräsidien und das MLR bedanken sich für die langjährige erfolgreiche Zusammenarbeit mit der LA Chemie. Als Brücke zwischen Wissenschaft, Verwaltung und landwirtschaftlicher Praxis stand sie dem Land als wertvoller Berater sowohl bei analytischen als auch bei wissenschaftlichen Fragen zu Verfügung, in nationalen und internationalen Gremien und bei der Beurteilung von Gesetzesvorhaben. Immer wieder war sie auch gefragt bei der Aufklärung von Schadensfällen.

Kurioses

Kontrolle abbestellt [Seite 36]

Die Lebensmittelkontrolle hatte einen Lebensmittelbetrieb „wegen extremer Sparsamkeit“ in der Risikoanalyse als „hoch“ eingestuft. Daher musste dieser Betrieb bis auf Weiteres vierteljährlich mit Kontrollen rechnen. Hauptursache waren Hygienemängel im Betrieb und defekte Geräte. So war die einzige, uralte Spülmaschine seit Monaten praktisch funktionsunfähig, der Boiler zur Warmwasserbereitung für die Personaltoiletten ging in regelmäßigen Abständen kaputt, ebenso der Ablauf des Kondenswassers im Kühlraum – meist ausgerechnet kurz vor einer Kontrolle. Im Februar 2015 war dem Betreiber klar, dass die nächste Kontrolle unmittelbar bevorstehen müsste. Deshalb wurde mehrfach versucht, den zuständigen Lebensmittelkontrolleur auf seinem Privathandy zu kontaktieren und auch im Dienst zu erreichen. Die Botschaft des Telefonats: „Sie kommet doch net heut oder morga? Bei uns isch nämlich grad der Boiler verreckt ond mir hend koi Zeit für da Kundadiensch. Sie kommet doch bestimmt net glei, oder?“

Kirchenasyl? [Seite 36]

Anfang August wurde eine Kontrolle beim Kirchenfest in einer Kreisgemeinde durchgeführt. Bei seiner Ankunft, so berichtete der Lebensmittelkontrolleur, flüchteten alle an der Ausgabe von Lebensmitteln beteiligten Personen in die Kirche. Der Lebensmittelkontrolleur musste geraume Zeit auf sie warten. Die Flucht war insofern begründet, als er keine Handwaschgelegenheit vorfand. Das einzige, was zur Verfügung stand, war Weihwasser. Dem Mangel wurde umgehend abgeholfen und so konnte die Feier beginnen.